€ 1,50
1/07

GrillZeit

DAS MAGAZIN FÜR GRILLAMATEURE



Spareribs-Special
Die besten Tipps für perfekte Ribs

Schöne Drehmomente
Grillen am Drehspieß

Bratwurst für Profis • T-Bone auf Italienisch • Lammfleisch im Vergleich • Die Pizza-Grill-Connection • Der ultimative Ketchup-Contest • Wasser & Wein

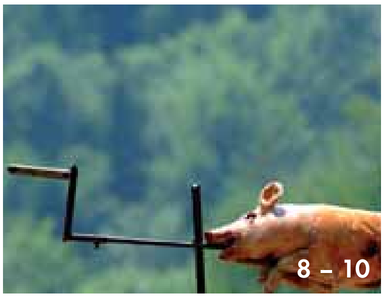


Fleisch enthält hochwertiges Eiweiß, viele Vitamine, Mineralstoffe und Spurenelemente. Damit trägt Fleisch maßgeblich zur geistigen und körperlichen Leistungsfähigkeit bei. Und gegrillt schmeckt´s einfach super!

AGRARMARKT AUSTRIA

Inhalt





Spaß am Spieß
Schöne Drehmomente



Bratwurst für Profis



T-Bone auf Italienisch



Wasser & Wein

AMA GRILL CLUB

Editorial

Besser Grillen

Essen & Trinken

AMA GRILL CLUB

Neu am Markt

Hier & dort

Members

Der AMA-Grillclub feiert seinen 1. Geburtstag und verlost



1. Preis

1 Weber Genesis E-310
im Wert von € 899,–

Dieser Gasgrill der neuen E-Klasse des US-Herstellers Weber ist optisch wie technisch die Benchmark der Branche: Drei Edelstahlbrenner, elektronisches Crossover-Zündsystem, Email-Oberflächen, Edelstahl-Arbeitsflächen und ein geschlossener Unterschrank für Grillutensilien.

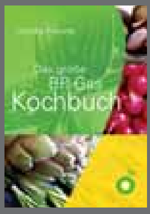
3.–5. Preis



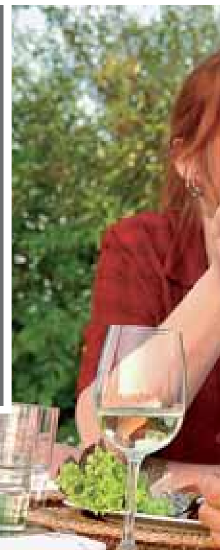
je 1 Weber One Touch Silver Franz Klammer Edition
im Wert von € 199,–

Österreichs führender Online-Anbieter in Sachen Grillen (www.grillshop.at) stellt drei dieser hochwertigen Kugelgrill-Klassiker inklusive Deckelhalter zur Verfügung. Diese Sonderedition trägt zudem Klammers Autogramm.

Das Extra zum 1., 2. und 6. Preis: Zu jedem Gasgriller dieses Gewinnspiels gibt es zusätzlich eine Gratisfüllung Flüssiggas in der 10kg „BP Gas Light Flasche" im Wert von € 30,– sowie „Das große BP Gas Kochbuch" im Wert von € 10,–.









2. Preis

Outdoorchef Ascona 570 MX
im Wert von € 499,–

Ein Gaskugelgrill mit zwei voneinander unabhängien Ringbrennern für optimales Grillen auch bei niedrigen Temperaturen. Mit praktischem Zubehör (Pizzastein, Paella-Pfanne) zur Freiluft-Küche aufrüstbar.



6. Preis

Outdoorchef City Grill Tripod 420
im Wert von € 149,–

Vom Schweizer Hersteller Outdoorchef ist auch dieser Gaskugelgriller – mit 42 cm Durchmesser der kompakteste der Welt.

only*

AMA GRILLCLUB

unter seinen Mitgliedern 50 tolle Preise !

7. Preis
Cobb Premier
im Wert von
€ 135,–



Aufgrund seiner guten Isolierung ist dieser praktische Mobil-Griller auch während des Betriebs transportabel. Ideal daher auch für Camping und Boot.



13.–17. Preis
je 1 Weber Style Sauciere mit Pinsel
im Wert von € 27,–

Ein hochwertiger Acrylbecher mit rutschhemmendem Griff und Tropfen-Stopp am Ausguss. Der Edelstahlpinsel hat hitzeresistente und hygienische Silikonborsten.

18.–50. Preis
je 1 sechsteiliges Kotanyi Grillgewürz-Set



im Wert von ca. € 12,–

Für fast alle Eventualitäten gerüstet ist man mit diesen Gewürzmischungen in der neuen, innovativen Streudose.



8.–12. Preis
je 1 Audio-Digital Thermometer
im Wert von € 67,–



Misst die Kerntemperatur permanent und präzise, informiert über den perfekten Garungszeitpunkt.

*AMA-GrillClub-Mitglied werden Sie einfach, kostenlos und unverbindlich unter
www.ama-grillclub.at

Ihre Club-Vorteile

- Kein Mitgliedsbeitrag, keine Verpflichtungen
- Gratis-Abo der „GrillZeit" (3x jährlich)
- Exklusive Grill-Artikel für Clubmitglieder
- Neue Produkte kostenlos testen
- Günstige Einkaufskonditionen
- Spezielle Grillkurse
- Clubnews mit aktuellen Informationen
- Erfahrungsaustausch im Internet-Forum
- Profis beantworten Ihre Grill-Fragen

Teilnahmeschluss: 10. Juni 2007

Die Ziehung des Gewinnes erfolgt unter Ausschluss des Rechtsweges.
Eine Barablöse ist nicht möglich.

BERGER

Grillen aus Leidenschaft

KNACKIGER GRILLGENUSS VON BERGER



VON ASIA- BIS ZWIEBEL-GRILLER:

DAS ABWECHSLUNGSREICHE GRILLWÜRSTEL-SORTIMENT VON BERGER

GARANTIERT KÖSTLICH-WÜRZIGES GRILLVERGNÜGEN.

Fleischwaren Berger GesmbH & Co KG, Koglerstraße 8, A-3443 Sieghartskirchen, T: 02274/6081-0, verkauf@berger-schinken.at, www.berger-schinken.at



Liebe Leserinnen und Leser, werte Freunde des heißen Rostes,

dass die Grillsaison heuer um einige Wochen früher startete als sonst, kann vielleicht auf der Habenseite des unübersehbaren Klimawandels verbucht werden – ohne daraus aber gleich neue Bauernregeln ableiten zu dürfen. Denn nicht nur der April macht was er will. Und dieses Frühjahr war so trocken, dass viele Bundesländer nicht nur in Wald und Flur, sondern sogar an öffentlichen Grillplätzen ein Grillverbot ausgesprochen haben. In Wien etwa stand für derlei nur noch die Donauinsel zur Verfügung. Denn die hat ja Wasser genug zum Löschen rundherum.

Glücklich also, wer einen privaten Grillplatz sein eigen nennt, denn dort lässt sich auch bei permanentem Schönwetter uneingeschränkt rösten. Und wenn Sie zwar den Platz, aber noch kein ordentliches Grillgerät haben, sollten Sie nicht versäumen, bei unserem Gewinnspiel auf den Seiten 4 und 5 mitzumachen, mit dem wir den ersten Geburtstag des „AMA-GrillClubs" feiern.

Gemeinsam mit den mittlerweile schon über 13.000 Mitgliedern unter dem Motto „For Members only", die ihren Weg zum Club natürlich großteils über die „GrillZeit" gefunden haben. Und unter welchen wir die Preise des Gewinnspiels verlosen. Sollten Sie jedoch noch kein Mitglied sein, so können Sie dies jederzeit und so kostenlos wie unverbindlich nachholen. Einfach im Internet unter www.ama-grillclub.at ansurfen und anmelden. Länger als bis zum 10. Juni sollten Sie sich damit aber nicht Zeit lassen, denn das ist der Stichtag für die Verlosung.

Wir wünschen Ihnen mit dieser GrillZeit jedenfalls wieder eine schöne Zeit beim Grillen.

Ihr Redaktions Team & Ihr AMA-GrillClub

Impressum • Herausgeber: produktiv KEG • Redaktion: Nicole Hoffmann, Brigitte Rechberger, Kiki Sabitzer, Claudia Schrutek, Michael Schubert • Produktion: produktiv KEG • Alle: A-2102 Bisamberg, Hagenbrunner Straße 16 • Tel.: 0043/2262/71746-0, email: redaktion@produkt.at, Fax: DW 30, ISDN: 0043/2262/74847, FTP: ftp.produkt.at. • Druck: Goldmann-Druck AG • Grafik: Katharina Biber, Christa Binder • Bildbearbeitung: Rudolf Koch Redaktionelle Fotos: AMA-Marketing, Adi Matzek, Weber-Stephen, Outdoorchef, Michael Schubert, Othmar Seidner, Rudolf Stückler, foto.fritz, morane, Thomas Mounsey, David Romero Corral, Nolie Gumapac, Pascal Martin, Silvia Sekerakova, Michael Röhrich, Joy Miller/fotolia.com



Spaß am Spieß

Keiner braucht einen Drehspieß, um gut zu grillen. Aber manches gelingt damit einfach noch besser.

Text: Michael Schubert

Schöne Drehmomente

Das Rösten von Fleisch am Spieß ist – schon mangels geeigneter Metallroste in der Altsteinzeit – mit Sicherheit die älteste Garungsmethode der Grillgeschichte. Diese Technik, die übrigens schon frühzeitlich mit einer Drehvorrichtung am Ende des Holzspießes ergänzt wurde, um die Jagdbeute gleichmäßig von allen Seiten zu bräunen, erforderte schließlich nicht viel mehr, als die Zähmung des Feuers und eine paar ordentliche Äste.
Danach folgten Jahrtausende der Detailarbeit (sogar Leonardo da Vinci entwarf eine Grillapparatur mit der Präzision eines Uhrwerks) und in jüngerer Geschichte der Elektromotor, der an die Stelle von Geduld und Muskelkraft trat. Aber sonst ist gottlob alles beim Alten geblieben und ein duftender Braten, der sich über einer Feuerstelle dreht, ist heute so faszinierend wie im Paläolithikum.



Dauerbrenner. In Zeiten moderner Holzkohle- und Gasgriller meinen heute sogar etliche BBQ-Fachleute, auf den Drehspieß gänzlich verzichten zu können. Die allgegenwärtig zirkulierende, indirekte Hitze unter dem obligaten Deckel erreicht immerhin jeden Millimeter Oberfläche des Grillgutes – zudem gibt es etwa für Geflügel eigene Halter für ein Grillen ohne direkten Kontakt der empfindlichen Haut mit dem heißen Rost.
Jedoch gibt es bei näherem Hinsehen doch einiges, was für uns bekennende Spießer spricht: Durch die ständige Drehbewegung tropft der austretende Fleischsaft nur wenig ab, sondern verteilt sich großteils an der Oberfläche des Grillguts, wo er zur typischen Bräunung beiträgt. Das ergibt aber auch einen ganz besonderen Geschmack, der auf keine andere Weise so erzielt werden kann. Haut und Schwarten werden dabei noch dazu besonders knusprig.
Richtig aufgesteckt und bridiert (gebunden) behalten Braten und Geflügel außerdem perfekt ihre Form, ohne sich auf dem Rost schief zu lie-



gen. Und auch ohne Deckel ist es möglich, große und größte Teile – theoretisch bis hin zum ganzen Ochsen – gleichmäßig zu grillen.
Nicht zuletzt hat der rotierende Braten aber auch auf sein Publikum eine nahezu magische, appetitförderliche Wirkung. Wenn er denn bei der Arbeit gesehen wird, denn beim Normalverbraucher spielt sich das Geschehen meist unter dem Deckel des Grillers ab, wie wir später noch sehen werden. Außer man nennt einen speziellen Spießgrill sein eigen. Womit wir auch schon beim Gerät wären.

X-Large. Wenn es darum geht, ganze Ferkel oder Lämmer zu grillen, kommt man um einen belastbaren Drehspieß mit mindestens einem Meter Länge nicht herum. Belastbar muss hier aber nicht nur die Aufnahmewelle des (Edel)Stahl-Spießes sein (40 kg ist nicht zu hoch gegriffen), sondern auch der Elektromotor, der mit seinem Drehmoment (20 Newtonmeter aufwärts) auch unwuchtige Braten über lange Zeiträume rotieren muss. Entsprechende Kaliber sind dann auch die passenden Griller, und meist mit seitlichem Glutkorb ausgestattet, um das indirekte Grillen zu ermöglichen.



Die preisliche Bandbreite für diese Spezialisten unter den Grillern reicht von etwa € 1.000,– für ein solides Gerät bis zu € 3.000,– und mehr für professionelle Griller – egal ob Infrarot, Gas oder Kohle als Hitzespender. Das sind Tarif-Sphären, derentwegen sich schon so mancher Spanferkel-Fan sein Gerät selbst zusammengebastelt hat. Und hier wurden schon die abenteuerlichsten Konstruktionen gesichtet – bis hin zum umgestalteten Koloniakübel.

Der richtige Dreh. Doch auch Grill-Spießer ohne Affinität zum Schneidbrenner oder Sonderbudget haben eine intakte Chance auf die Rotisserie, wenn sie nicht gerade ein ganzes Lamm, Zicklein oder Spanferkel zum Mittelpunkt ihrer Grillparty machen wollen. Denn die kleineren Versionen der oben beschriebenen Spießgriller sind einerseits deutlich billiger zu haben, und andererseits sind auch viele gängige Griller nachrüstbar. Sogar für den weit verbreiteten Holzkohle-Kugelgrill von Weber (mit 57 cm Durchmesser) gibt es neuerdings in Österreich einen Rotisserie-Aufsatzring samt Zubehör zu kaufen. Dieses Set (gesehen um € 149,-) ist komplett mit Spieß,



Gegengewicht und Motor und ermöglicht schon das Grillen sehr ordentlicher Stücke. Größere Gasgriller werden oft sogar bereits mit dem entsprechenden Zubehör ausgeliefert.
Wobei der Größe des Bratens in jedem Fall bei konventionellen Grillern nicht nur in der Länge Grenzen gesetzt sind. Denn sowohl bei Gas- als auch bei Kohlegeräten wird man bevorzugt indirekt grillen. Also muss seitlich vom Braten noch genügend Platz für die Kohlebecken bzw. die Gasbrenner sein, unter den Braten gehört nur die Fettschale.

WARENKUNDE AMA GRILL CLUB

Bridieren alias Dressieren

Egal ob Wachtel oder Truthahn, Poularde oder Freilandente – wenn Sie Ihren Vogel am Spieß grillen, ist Bridieren Pflicht. Denn durch das Binden der Extremitäten an den Körper verhindern Sie, dass diese vor der Zeit garen oder gar verlustig geraten.





Und so wird's gemacht: Nehmen Sie ein Küchengarn oder einen dünneren Bindfaden und „fesseln" Sie vorerst die verschränkten Keulen aneinander. Dann ziehen Sie den Bindfaden in der Beuge der Flügel durch und drehen das Huhn mit dem Rücken nach oben. Hier binden Sie die Flügel straff an den Rücken, die Flügelspitzen werden einfach auf den Rücken geschoben . So erhalten Sie einen kompakten Braten, der gut am Spieß zu fixieren ist und gleichmäßig bräunt.



WWW.AMA-GRILLCLUB.AT

LATIN LOVERS





Auf den Weiden Südamerikas wird ständig gegrillt - fast immer jedoch mit den einfachsten Mitteln. Als Brennmaterial dient das spärlich vorhandene Totholz, auf dem Spieß und dem Rost landet alles was kreucht und fleucht.

Spießgesellen. An geeigneten Kandidaten für den Spieß gibt es in der Fleischtheke dennoch eine ganze Reihe. In erster Linie ist da natürlich



Wichtig: Achten Sie mit einem Bratenthermometer auf die Kerntemperatur.

das liebe Federvieh zu nennen. Nicht nur Hühner, sondern auch Gänse und sogar kleine Puten passen sehr gut unter die Grillhaube des Normalverbrauchers. Und Enten gelingen am Spieß ganz formidabel, vorausgesetzt man überlässt sie lange genug ihrem Schicksal. Denn an die gewohnten Garzeiten kann man bei der Spießgrillerei noch getrost eine halbe Stunde dranhängen.
Aber auch die Schweinsstelze ist ein Klassiker der Drehspieße und bei einiger Sorgfalt mindestens so gut hinzukriegen, wie die legendären Exemplare des Schweizerhauses im Wiener Prater. Dass aber auch ein schöner Kalbsrollbraten vom Drehspieß profitieren kann, wissen die Wenigsten. Vorausgesetzt Sie nehmen den Richtigen (besser ist Hals, als die Brust gerollt) und üben sich in Geduld.

AMA GRILLCLUB — HEISSER TIPP

Beim Grillen von Gans und Ente sollten Sie das Fett unbedingt mit einer tiefen Schale auffangen. Nicht nur um es für Bratensaft oder Brotaufstriche weiter zu verwenden (was sehr zu empfehlen ist), sondern um Ihnen und Ihrem Griller akute Brandgefahr zu ersparen. Aus einer durchschnittlichen Gans etwa tritt gut ein dreiviertel Liter Schmalz aus, das beim Kontakt mit heißem Metall entweder intensiv qualmt oder sich sogar entzündet. Aus einer Ente fließt immerhin noch rund ein viertel Liter Fett.



WWW.AMA-GRILLCLUB.AT

Die Größe des Ferkels ist ja wirklich ein Kriterium. Das echte Spanferkel, das hierzulande gerne auch „Milchferkel“ genannt wird, sollte noch von der Mutter gesäugt (Span = Zitze) worden sein und nicht mehr als 8 bis 12 Kilogramm auf die Waage bringen. Was darüber liegt, also die Mehrzahl der sogenannten Spanferkel, sollte eigentlich mit „Grillferkel“ angesprochen werden und wiegt in der Regel 20 Kilogramm und oft noch weit mehr. Diese Kaliber sind dann doch eher etwas für Spezialisten – wie den niederösterreichischen Landwirt Johann Gira, der samt mobiler Gerätschaft und Schwein zu



Grillweltmeister Adi Matzek hat sich für seinen großen Ranch-Kettle einen eigenen Spanferkelhalter gebaut.

buchen ist, das er dann 5 Stunden lang und sehr publikumswirksam auf Festen für bis zu 60 Leute grillt.

Faule Schweine. Für Normalo-Griller kommen also nur die ganz kleinen Ferkel oder die Teile der großen in Frage. Ein Schlögel etwa ist eine lohnende Aufgabe, aber auch ein schöner Rücken (samt Schwarte) kann entzücken. Wenn Kopf und Rumpf dran sein sollen, ist es schon von Vorteil einer der großen Gas- oder Holzkohlegriller sein Eigen zu nennen.



Spanferkel für Einsteiger



Sie müssen normalerweise viel haben, wenn Sie ein Spanferkel grillen wollen: viel Platz im Garten, viele hungrige Freunde und viel Kohle (auch die schwarze). Aber neben den klassisch raumgreifenden Versionen, ein ganzes Schwein am Spieß zu braten, gibt es familientaugliche Alternativen.

Wer aber eine unkomplizierte und arbeitsarme Ferkelei auf einem herkömmlichen Griller anstellen möchte, ist sicher auch gut mit den Convenience-Produkten bedient, die Hersteller wie „Grilly" (www.grilly.at) oder „Strasser" offerieren. Gegen den entsprechenden Bequemlichkeitsaufschlag erhält man dort entbeinte, fertig gewürzte und auf Wunsch sogar vorgegarte Spanferkel samt Gebrauchsanweisung.
Mit 50 cm Länge samt Kopf passt beispielsweise das „Partyferkel Classic kurz" gerade auf einen üblichen 57cm-Kugelgrill und macht mit 8 Kilogramm Bruttogewicht um rund € 77,– auch eine Großfamilie mit bis zu 30 Portionen satt. € 92,– kostet das nämliche Tier gesurt und vorgegart, ein Milchferkel (etwa 6 kg) rund € 60,–.
Aber Vorsicht – bei den Fertig-SchweinderIn gibt es zwei geschmacklich grundverschiedene Spanferkel-Philosophien. Da wäre einmal das klassische Ferkel, das lediglich gewürzt ist und nach einem mehrstündigen Aufenthalt am Grill oder Spieß verlangt. Und dann gibt es die gepökelten und meist auch vorgegarten Varianten, die um einiges schneller auf dem Teller landen. Beides schmeckt gut, aber Ersteres eben nach einem richtigen Braten, Zweiteres schon ganz schön nach Kochschinken.

Raucherabteil. BBQ-Staatsmeister Franz Kupetzius - ein Virtuose des kontrollierten Rauches, bereitet auch das Spanferkel gerne in seinem großen Smoker zu. Zwar ist selbst hier noch der Platz beschränkt, doch liegt der Unterschied gegenüber dem Grill eindeutig in der getrennten Brennkammer und der dadurch möglichen niedrigen Temperatur, mit der gegart werden kann.
In einem Vergleichstest, den Kupetzius mit uns unternahm („Ranch Kettle" contra „Joes BBQ") konnten wir uns davon überzeugen, dass der Braten im Smoker zwar logischerweise noch länger garte, aber dann auch besonders saftig und aromatisch wurde. Was teilweise auch an den speziellen Hölzern liegen kann, die Kupetzius in seinem Smoker verwendet: „Ich habe schon einiges probiert. Nussholz beispielsweise wird zu heiß und entwickelt einen extremen Geschmack. Gut ist Kirsche, aber am liebsten nehme ich gut getrocknetes Zwetschkenholz!"
Wobei Kupetzius auch beim Spanferkel nichts davon hält, das Fleisch zu übergaren: „Wichtig ist es, die empfohlene Kerntemperatur von 78 Grad nicht ernstlich zu überschreiten, da sonst das feinfasrige, eher magere Fleisch des Ferkels zu sehr austrocknet. Also ist ein Bratenthermometer hier unabdingbar!"



Franz Kupetzius mit drei unterschiedlichen Spanferkel-Varianten: klassisch (links), gepökelt aus dem Smoker (Mitte) und gepökelt vom Grill.

Die perfekte Schwarte. Kleine Spanferkel haben eine recht dünne Fettschicht unter der Haut. Damit die Schwarte trotzdem so richtig knackig wird, empfiehlt es sich, diese vor dem Grillen mit kochendem Salzwasser zu übergießen, damit sie quellen kann. Wenn Sie nur Teile, wie z.B. einen Ferkelschlögel verwenden, sollten Sie diese auf der Schwartenseite



sogar 20 Minuten in einem Gewürzsud (Wasser, Salz, Knoblauch, Kümmel, evt. Kräuter) kochen, bevor sie auf dem Rost landen. Dabei geht die Haut stark auf und wird wesentlich knuspriger.
Für größere Grillferkel gilt: Schneiden Sie die Haut und das Fett darunter rautenförmig mit einem scharfen Messer ein (am besten eignet sich eine Tapeziererklinge) ohne das Fleisch zu verletzen. Die Schwarte kann so wesentlich schneller das Fett verlieren und wird sehr knusprig. Verzieht sich die Haut im Laufe des Garvorgangs, so kann man sie mit kleinen Rouladenspießchen oder Zahnstochern fixieren.

Spezialist Gira übrigens gießt über seine Grillferkel gerne in der letzten Stunde des Grillvorgangs immer wieder ein paar Schluck dunkles Bier. Wem der Biergeschmack nicht behagt, der kann die Schwarte aber auch gegen Ende der Garzeit mit kaltem Salzwasser bepinseln. Eine weitere lohnende Möglichkeit Kruste zu erzeugen, ist ein Gemisch aus Balsam-Essig mit Honig, das bei Hitze karamellisiert und einen kleinen säuerlichen Kick gibt, der sehr gut zu Schweinernem passt.
Sollten Teile des Spanferkels zu schnell dunkel und/oder knusprig werden, decken Sie diese einfach mit Alufolie ab.

PROFI-DOSEN



Mag. Erwin Kotányi, GF Kotányi GmbH

Sehr genau und sehr lange hat Kotányi den Grillmeistern auf die Finger geschaut – um letztendlich eine optimierte Gewürzdosen-Serie speziell für Grill-Enthusiasten auf den Markt zu bringen.

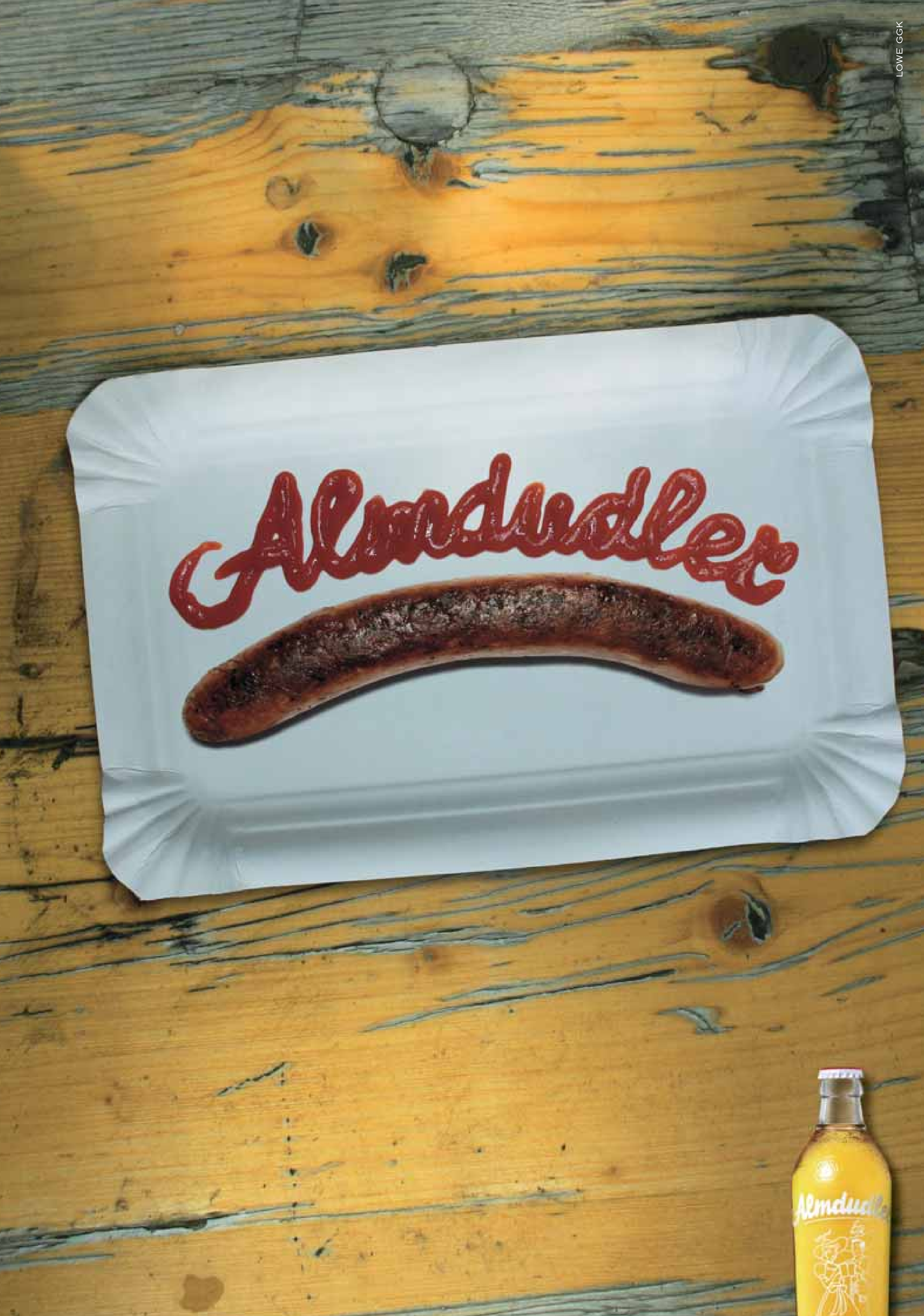
Resultat ist ein völlig neues Design, das nicht nur optisch Alleinstellung hat, sondern sich auch funktionell sehr konsequent an der Praxis des Freiluft-Kochens orientiert. So liegen die taillierten Dosen mit ihren Griffmulden gut in der Hand, auch wenn die Finger fettig oder nass sind. Durch einen Rundum-Folienüberzug sind die Dosen zudem unempfindlich gegen diese Einflüsse.
Ein besonderer Clou sind auch die beiden Klappen im Deckel, die einfach mit dem Daumen hochgeschoben oder geschlossen werden können und Streuöffnungen in zwei verschiedenen Größen freigeben. Zur perfekten Einhand-Bedienung, denn die andere Hand hält ja erfahrungsgemäß das Fleischstück, die Grillzange - oder ein Glas Bier.

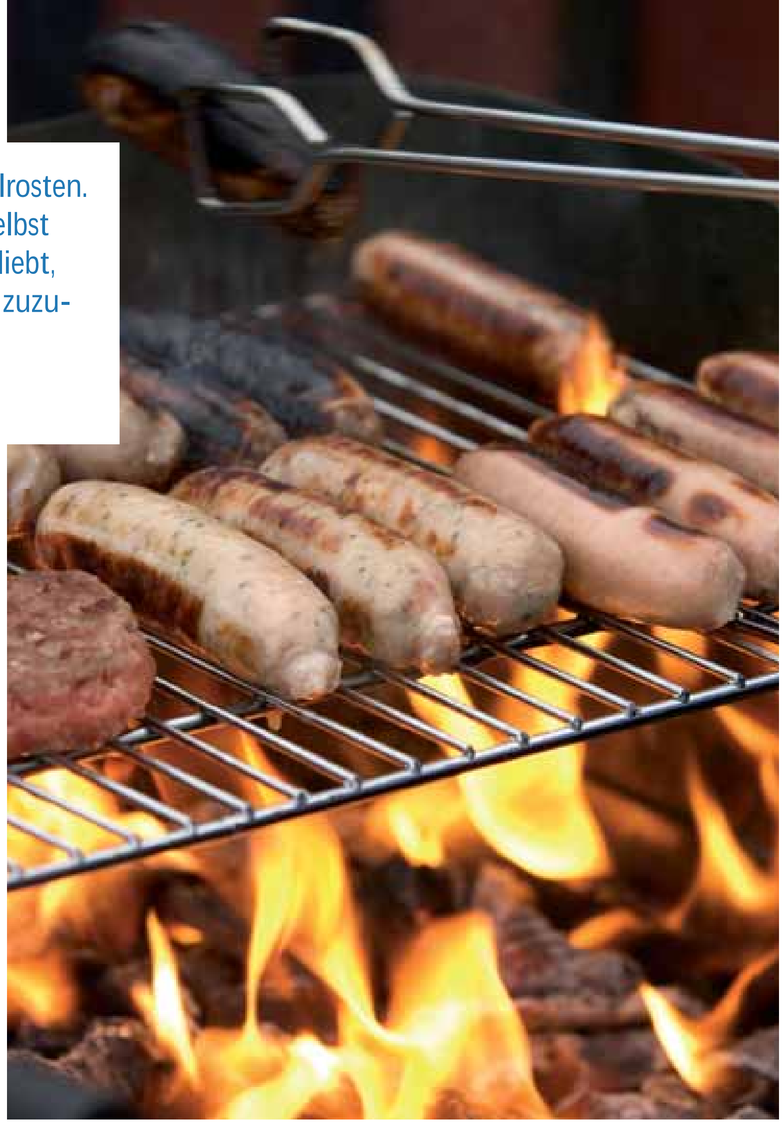


Die sechs Sorten der neuen Gewürzmischungen in den markanten Dosen decken die üblichen Grillthemen ab, wobei die Bezeichnungen nicht so eng gesehen werden dürfen, sondern lediglich die Hauptdestination bezeichnen.
„GrillKotelett – Extra zart“ etwa ist eine recht universelle Mischung mit Senfflocken und Paprikagranulat und bringt noch dazu erstmals die Profitechnologie des „ummantelten Salzes“ in die Privathaushalte. Damit ist es möglich, auch empfindliches und mageres Grillgut bei der Würzung zu salzen, ohne dass die Gefahr besteht, dass dem Fleisch durch das Salz der Saft entzogen wird. Denn die einzelnen Salzkristalle sind mit einer hauchdünnen Fettschicht ummantelt, die sich erst bei den hohen Temperaturen am Rost – also während des Garens – auflöst und das Salz freigibt.
„Grill Mexico - Extra scharf“ basiert auf Cayenne-Pfeffer, Chili-Granulat und Koriander und hat außerdem eine leicht rauchige Note. Die Geflügel-Mischung mit Thymian, Rosmarin und edelsüßem Paprika ist für sämtliches „White Meat“ gut geeignet, jene für Gemüse enthält neben Knoblauch, Kräutern und getrockneten Olivenstückchen auch etwas braunen Zucker, um die Karamellisierung zu fördern. „Grill Barbecue“ besteht aus Salz, Paprika, Kümmel, Knoblauch sowie Chili. Und „Grill Fisch“ passt mit Zitronengras, Kurkuma, Paprika und Kräutern wie Dill und Basilikum nicht nur zu Meeresfrüchten.



Mit der Einführung der neuen Range startete Kotányi übrigens auch einen Foto-Wettbewerb, bei dem der schrägste „Grillman 2007“ gesucht wird und unter anderem Griller, Bier und Kinotickets verlost werden. Wenn Sie sich berufen fühlen, schauen Sie doch ab 15. Mai auf der Homepage www.kotanyi.com vorbei. Dort wird dann übrigens auch gevotet.


Almdudler
LOWE GGK



Die Wurst ist ein Fixstern auf Österreichs Grillrosten. Ist sie doch fertig gewürzt und portioniert, selbst bei den zickigsten Kindern ausgesprochen beliebt, sowie schnell und vermeintlich auch einfach zuzubereiten.

Text: Michael Schubert

Bratwurst für Profis

Wobei sich ja bereits beim richtigen Gerät die Geister scheiden. Während die einen meinen, dass eine Gusseisenplatte durch die große Kontaktfläche die ideale Location ist, um Würste optimal zu brutzeln, schätzen andere gerade die Grillmarkierung eines Rostes auf der Wursthaut. Außerdem erreicht durch dessen Sprossen die aufsteigende Hitze der Glut auch jene Wurstpartien, die nicht direkt am Grill liegen – was eine bessere Rundum-Bräunung zur Folge hat. Die alleinige Wahrheit gibt es hier wohl schon deswegen nicht, weil es sowohl auf den jeweiligen Geschmack als auch auf den Wursttyp ankommt, welche Methode man wählt. Während dünne Nürnberger Rostbratwürste eher auf der Platte gelingen, braucht eine großkalibrige Schweinsbratwurst mitunter sogar indirekte Hitze, um optimal zu werden.

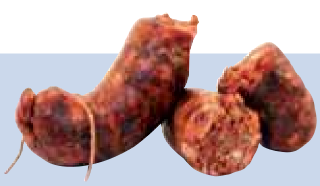
Auch die Quelle der Hitze ist nicht einerlei und eine Frage der jeweiligen Grill-Philosophie. Holzkohlebriketts sind hier eher zu vernachlässigen, da ihre Brenndauer für diesen Zweck einfach Verschwendung ist. Gas ist bequem und lässt sich sensibel regulieren, Holzkohle und Holz geben ein spezielles Aroma. Wobei interessanterweise lediglich mit Kochsalz gewürzte Bratwürste wesentlich empfänglicher für diese durchaus oft erwünschten Fremdaromen sind, als solche mit Pökelsalz – welche meist an ihrer rosigen Farbe zu erkennen sind, immer aber am Text auf der Packung.

Und während manche Spezialisten ihre Würste während des Bratens permanent mit Nadeln pieksen, um das Platzen zu vermeiden, hoffen andere wiederum gerade auf dieses Phänomen, weil sie die verkrusteten Narben an einer knusprigen Haut besonders schätzen.

Fakt ist jedoch, dass Bratwürste so oder so oft übergart werden. Runzelige Exemplare lascher oder gummiartiger Konsistenz sind die Folgen, denen jeder von uns schon zur Genüge begegnet ist.

Rohsinn. Besonders das Braten roher Würste erfordert einiges Fingerspitzengefühl, da die Wurst vollständig durch-

ANTIKE WÜRSTE



Schon die Sumerer stellten vor ca. 5.000 Jahren Würste her, die Römer hatten ihre „Tomacula“ (Bratwurst) und „Lucanicae“ (Schweinswurst) auf dem Rost, und bereits im Reich Karls des Großen gab es mobile Stände, an denen Bratwurst angeboten wurde. Wobei der deutsche Begriff „Bratwurst“ ursprünglich gar nichts mit dem Braten zu tun hatte, sondern mit der Wurstmasse, die von Fachleuten heute noch „Brät“ genannt wird. Was wiederum auf das althochdeutsche „brato“ (schieres Fleisch) zurückgeht. Heute jedoch kennt der österreichische Lebensmittelkodex die „Brätwurste“ (Extra, Pariser & Co.) und Bratwürste, die tatsächlich dem Rost oder der Pfanne gewidmet sind.

gegart werden muss, aber außen nicht verbrennen darf. Deshalb besprühen manche diese Würste beim Braten fortgesetzt mit Wasser oder Bier, um ihre Oberfläche abzukühlen, aber die Hitze innen zu halten. Mitunter werden rohe Bratwürste auch kurz vor dem Braten in einem vorbereiteten Sud gebrüht, was vor allem der geschmacklichen Verfeinerung dient. Eine weitere Alternative besteht darin, eine ungebrühte Wurst scharf anzubraten und anschließend in einer abgedeckten Schale durchziehen zu lassen.
Bei diesen Produkten ist analog zur Weißwurst jedenfalls Tagesfrische oder eine aseptische Verpackung ein absolutes Muss. Länger als 2 Tage sollte man aber auch gut verpackte Rohbratwürste nicht im Kühlschrank auf ihre Zubereitung warten lassen. Denn auch wenn sie noch nicht verdorben sind, verlieren sie stündlich an Frische. Eine Ausnahme sind hier die leicht gepökelten Roh-Bratwürste, die schon einmal ein paar Tage Schonzeit haben dürfen. Aber trotz (oder vielleicht auch wegen) dieser Zores sind rohe Bratwürste ob ihrer geschmacklichen Eigenschaften bei Kennern hoch geschätzt. Im direk-



Schon in der Farbe unterscheidet sich die rohe Bratwurst (links) von der gebrühten.

ten Vergleich (vom gleichen Produzenten) kann man den Unterschied vielleicht so ausdrücken: Rohe Bratwürste schmecken gegrillt etwas mehr nach Fleisch, Brühwürste mehr nach Wurst.

Abgebrüht. Das Gros der Brat- und Grillwürste im Lebensmittelhandel und beim Fleischer sind aber ohnehin die genannten Brühwürste. Sie heißen allerdings nicht etwa so, weil sie zum Kochen gedacht sind, sondern weil sie bei der Produktion bereits vorgegart werden. Was ihre Haltbarkeit natürlich sehr positiv beeinflusst, aber natürlich auch den Geschmack verändert. Außerdem sind sie eigentlich schon fertig gegart und müssen daher im Wesentlichen nur mehr Farbe und Esstemperatur bekommen. Deshalb kann beim Braten vor allem auf die Oberfläche geachtet werden. Hat die Wurst die gewünschte Bräunung, bzw. Kruste, ist sie schon fertig.



Die Qualität von Brühwürsten hängt nicht nur von den Rohstoffen und den Rezepturen, sondern auch vom Geschick der Wurstmacher ab. Zum Beispiel ist beim Brühen der Salzgehalt des Brühwassers wichtig. Ist er zu hoch, trocknet die Wurst aus, ist er zu niedrig, nehmen die Würste zu viel Wasser auf und neigen auf dem Rost zum Platzen. Ein weiteres Qualitätsthema ist die Wursthaut. Während dünnere Würste idealerweise in den besonders zarten Schafssaitling gefüllt werden, landen dickere Kaliber meist in Schweinsdarm. Und wenn besonders robuste Oberflächen (etwa zum Räuchern) erforderlich sind, kommt Rindersaitling zum Einsatz. Weniger bewährt haben sich am Grill bisher einige Produkte mit Kunstdarm.

Spezielles. Immer beliebter werden auch in Österreich Kalbsbratwürste, so wie sie speziell in der Schweiz gegessen werden. Ganz ähnlich in der Herstellung (nur die Petersilie kommt hinzu) sind ordentliche Weißwürstel. Wobei man hier auf den Kalbfleischanteil achten muss, um eine so delikate Wurst wie in St. Gallen oder Zürich zu bekommen. Weißwürste ausschließlich aus Schweinefleisch bringen auf dem Grill völlig andere Ergebnisse. Und seit neuestem ist im Handel auch eine Kalbsbratwurst „made in Austria“ zu finden. Allerdings in mediterraner Abstimmung und mit Käseeinlage.
Eine besondere Stellung unter den Roh-Bratwürsten haben die „Salsiccas“, deren Würzung auf italienischen Rezepten basiert, die jedoch aus Gründen der erforderlichen Frische zur Grillsaison bereits in Österreich hergestellt werden. Hinter dem Beinamen „piccante“ verbirgt sich eine verhaltene Schärfe, die sehr gut zu diesem Wursttyp passt.

Bratwurstschnecken sind übrigens nicht nur hübsch anzusehen, sondern haben auch handfeste Vorteile. So werden sie durch ihr dünnes Kaliber schnell durch und lassen sich außerdem besonders gut wenden.



HEISSER TIPP

AMA GRILLCLUB

Es gibt keinen Grund für schlechtes Gewissen beim Verzehr einer Bratwurst. Grillwürstel mit Magerfleischeinlage haben einen Fettanteil von gerade einmal 15–20%. Und auch gepökelte und geräucherte Produkte stellen kein Krebs-Risiko dar, wie das oft fälschlich kolportiert wird. Weil sich bis 300 Grad Rosttemperatur kaum Nitrosamine bilden und solche (falls doch vorhanden) bereits durch eine kleine Portion Senf neutralisiert werden.

WWW.AMA-GRILLCLUB.AT

Bistecca Fiorentina – diese mediterrane Version des Rinder-Koteletts ist ein Rezept mit zweitausendjähriger Patina, aber immer noch eine der besten Methoden, ein T-Bone- oder Porterhouse-Steak zuzubereiten.
4 bis 5 cm stark soll so eine Scheibe schon sein und kann sogar ein Kilogramm und mehr auf die Waage bringen. Wichtig ist jedenfalls eine ausgezeichnete und sehr gut abgelegene Fleischqualität, denn das puristisch-geniale Rezept lebt von der Synergie erstklassiger Rohstoffe.
Die Italiener bevorzugen für dieses Gericht das Fleisch vom Chianini-Rind, das seit der Antike auf den etruskischen Weiden gemästet wird und besonders dunkle, würzige Steaks liefert. Ein guter österreichischer Mastochse kann da aber kulinarisch locker mithalten. Viele Wahlitaliener werden aber vielleicht noch lieber zarte Jungrinder- bzw. Kalbinnen-Steaks nehmen, die zudem kleinere Portionen ergeben. Je kräftiger jedenfalls Farbe und Geschmack des Fleisches, desto kräftiger sollte auch die Würzung ausfallen.

Der Grill. Authentisch und auch geschmacklich empfehlenswert ist als Hitzequelle für dieses Gericht Holz (der Florentiner nimmt Eiche!) oder Holzkohle. Sehr praktisch ist die Kombination von beidem, um die technischen Vorteile von Kohle oder Briketts mit dem Geschmackserlebnis des Holzfeuers zu verbinden. Hier bietet sich an, entweder einfach ein rindenfreies Holzscheit auf die Glut zu legen, oder besser noch eine Handvoll Hartholz-

WEINEMPFEHLUNG

Natürlich passt ein toskanischer „Chianti“ ausgezeichnet zum toskanischen Bistecca, vorausgesetzt man ist bereit, für eine bessere Qualität etwas tiefer in die Tasche zu greifen. Denn billiger Chianti ist in der Regel eine Zumutung. Sehr gute Begleiter zum T-Bone vom Grill sind aber auch ein schöner „Primitivo“ aus Süditalien, oder ein sauberer „Blaufränkisch“ aus dem Mittelburgenland.





T-Bon



brocken – sogenannte „Chunks". Am besten eignen sich Holzarten wie Eiche, Buche, Kirsche, Zwetschke, bzw. auch Amerikanisches wie „Hickory" und „Mesquite", die für diesen Zweck im Fachhandel angeboten werden. Weichholz (wie etwa Fichte) dagegen ist völlig ungeeignet, qualmt und verdirbt den Geschmack.

Making of. Das Steak kommt nur abgetupft und völlig ungewürzt auf den heißen, nicht geölten Rost, wo man es des hübschen Grillmusters wegen auch einmal um 45 Grad drehen kann, aber sonst möglichst unter dem Deckel des Grillers in Ruhe lässt. Gegrillt wird bei ordentlicher Hitze erst direkt auf beiden Seiten, dann indirekt (nicht über der Glut), weil das Fleisch sonst zuviel Farbe nimmt. Besonders das Filetstück sollte man gegebenenfalls von der Glut nehmen oder sogar mit einem Stück Alufolie schützen, damit es nicht austrocknet. Insgesamt braucht das Steak bei 5 cm Dicke etwa 7 bis 10 Minuten auf jeder Seite. Es sollte sich aber bei Fingerdruck immer noch weich anfühlen, wenn man es so haben will, wie es eigentlich gemeint ist – nämlich „rare", also innen noch recht roh. Sonst legt man einfach ein paar Minuten zu und wartet ab, bis der Saft an der Oberfläche austritt.

e auf Italienisch

Einfach – aber einfach herrlich

Dieses T-Bone-Steak kannte Christoph Columbus schon bevor er Amerika entdeckte – und Amerika das T-Bone-Steak.

Text: Michael Schubert

Erst die jeweils gegarte Seite wird gesalzen – Profis schwören hier übrigens auf nicht zu grobes Meersalz – und kräftig mit schwarzem Pfeffer frisch aus der Mühle bestreut. Vor dem Servieren wird das Steak nach einer Ruhephase von einigen Minuten an einem warmen Ort tranchiert, also das Rumpsteak und das Filet vom Knochen

WARENKUNDE AMA GRILLCLUB

T-Bone und Porterhouse



Beide Steaks kommen für das „Bistecca Fiorentina" in Frage und sind auch recht ähnlich. Das „Porterhouse" hat nur einen größeren Anteil vom Filet (Lungenbraten) und dementsprechend auch einen höheren Tarif.

WWW.AMA-GRILLCLUB.AT

getrennt und in große schräge Tranchen geschnitten. Dann kommen frischer Zitronensaft und Olivenöl darauf, und zwar reichlich. Manche legen das fertige Steak sogar auf jeder Seite ein paar Minuten in ein regelrechtes Ölbad, dem man auch passende Aromaspender beimischen kann, die man vorher grob hackt, um die ätherischen Öle freizusetzen. Sehr empfehlenswert sind hier Rosmarin, Salbei und natürlich frischer Knoblauch.

Contorni. Als Beilage schlechthin ideal ist einfach ein gutes, grobporiges Weißbrot, das unter Bezeichnungen wie „Toskanabrot" oder „nach italienischer Art" inzwischen vielerorts erhältlich ist. Damit können Fleischsaft und Olivenöl getunkt werden.
Ansonsten passt ein schöner Blattsalat ebenso wie Blattspinat oder Mangold.

Das Olivenöl: Für dieses Gericht ist die Wahl des richtigen Öls fast ebenso entscheidend wie das Fleisch selbst. Nehmen Sie ausschließlich „extra vergine", am besten eine eher fruchtige, vielleicht sogar grasig grüne Qualität, die dem Steak gemeinsam mit der Zitrone den richtigen Kick gibt und letztlich auch als Sauce dient.





Neuseeland gegen Österreich

Unter einigen Fachleuten genießt neuseeländisches Lammfleisch einen besonders guten Ruf, manche präferieren wiederum die heimischen Qualitäten. Deshalb haben wir die Probe aufs Exempel gemacht und beides in illustrer Expertenrunde verkostet.

Text: Michael Schubert

Lamm im Vergleich

Manche mögen's streng – unsereiner aber nicht. Wenn also im Orient der Hammel durchaus nach Widder schmecken darf, so will der Österreicher das Aroma lieber lammfromm und das Fleisch zart im Biss. Im Idealfall also ist das dazugehörige Tier bei der Schlachtung nicht älter als ein paar Monate.
Nichts ist so verräterisch für „schöpserne“ Töne im Aroma wie das Fett. Denn dieser Geschmacksträger konzentriert alle angenehmen wie auch unangenehmen sensorischen Noten. Deshalb haben wir uns bei der Verkostung für Lammkoteletts entschieden. Hier ist eine schöne, knusprige Fettabdeckung Pflicht, zugleich gibt aber auch die Karreerose Auskunft über Zartheit und Geschmack des Fleisches.

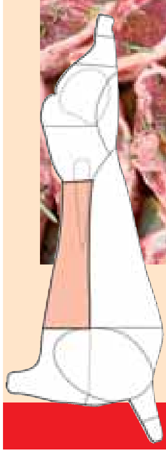
Fair play. Als österreichischen Testkandidaten schickten wir frisches Bio-Lamm von Mostviertler Weiden ins Rennen, den Neuseeländern räumten wir gleich zwei Chancen ein: Sowohl tiefgekühltes Kotelett wie auch Frischware kam auf den Rost des Grills.

Preislich war die TK-Ware am günstigsten, aber auch die teuersten Koteletts stammten aus Neuseeland. Preislich dazwischen positioniert war die Bio-Qualität aus Österreich.
Und sogar beim Alter der Tiere waren wir auf Vergleichbarkeit bedacht. Während das Lammkarree aus Österreich in der Regel von sehr jungen Tieren stammt (in diesem Fall sechs Monate alt mit einem Schlachtgewicht nicht über 24 kg), werden international auch noch solche mit 10 Monaten und mehr als „Lämmer“ tituliert. Für diesen Test jedoch hatten wir jene selektierte Frischware zur Verfügung, die bei Merkur angeboten wird und ebenfalls von rund ein halbes Jahr jungen Lämmern aus dem Norden Neuseelands kommt. Anders beim Tiefkühl-Lamm, wo wir mit dem internationalen Angebot vorlieb nehmen mussten.
Strikte Chancengleichheit herrschte natürlich auch bei der minimalistischen Würzung: Lediglich etwas Rosmarin, Olivenöl, Salz und Pfeffer. Auf den sonst bei Lamm meist obligaten Knoblauch verzichteten wir bewusst, um den puren Fleischgeschmack möglichst weit im Vordergrund zu lassen.
Ort der Handlung war der Merkur-Markt in Vösendorf, wo wir nicht nur alle gesuchten Testkandidaten vorfanden, sondern auch jegliche gastrono-

WARENKUNDE

AMA GRILLCLUB





Der Lammrücken wird gerne zur „Lammkrone“, aber öfter noch zu Koteletts bzw. auch Doppelkoteletts (wie für unseren Test) geschnitten. Diese sind hervorragend zum Grillen geeignet – ob mit Knochen oder ohne.

Die größeren Koteletts (oben im Bild) waren die österreichische Ware. Für Neuseeland-Lamm noch sehr jung dagegen waren die Koteletts aus Übersee.

WWW.AMA-GRILLCLUB.AT



mische Unterstützung und eine Runde von Fleisch- und Küchenexperten für unseren Vergleich. Gegrillt wurde immer parallel (Neuseeland und Österreich) direkt auf einem herkömmlichen Gerät, wobei als Brennstoff Holzkohlebriketts Verwendung fanden.

Die Ergebnisse. Womit wir schon bei den Resultaten wären. Gleich vorweg: Weit abgeschlagen landete die Tiefkühlware aus Neuseeland, deren intensiver Geruch und Geschmack von allen Verkostern als wenig ansprechend abgelehnt wurde. Textur und Mürbheit waren hingegen soweit in Ordnung. Unser Fazit lautet daher: Nur etwas für erklärte Liebhaber des intensiven Lammgeschmacks.
Schon knapper ging es bei den frischen Koteletts zu, letztendlich aber fiel die Entscheidung doch klar zugunsten der Österreicher. Zwar wurde das Fleisch aus Neuseeland als noch feinfasriger wahrgenommen als jenes aus dem niederösterreichischen Asperhofen, doch war bereits dieses von ausgezeichneter Zartheit. Und geschmacklich war das Bessere der Feind des Guten. Denn im direkten Vergleich wurde das Fleischaroma des Austro-Lammes als feiner und zugleich kräftiger wahrgenommen, außerdem klang auch beim frischen Neuseeland-Lamm ebenfalls ein ganz leichter Schafs-Hautgout mit. So stand schon nach wenigen Bissen für alle sechs Teilnehmer der Sieger fest. Durchaus zur Überraschung des einen oder anderen, der vor diesem Test eher auf Neuseeland gesetzt hätte.
Einziger Wermutstropfen für den Konsumenten: Nicht immer ist österreichisches Lammfleisch in dieser Qualität verfügbar. Zwar gibt es immer mehr Landwirte, die sich der Schafzucht annehmen, jedoch ist das meiste Lammfleisch, das in der Gastronomie angeboten wird, von weit her zu uns geschwommen.

Lammfleisch ist aufgrund seiner naturnahen Produktion ein besonders wertvolles Lebensmittel.
Junglamm aus Österreich ist maximal sechs Monate jung und hat einen feinwürzigen Geschmack, der auch auf die Weidehaltung und Fütterung mit hochwertigem Getreide zurückgeht.



Wildfleisch hat durch seinen hohen Eiweiß- und Mineralstoffgehalt einen besonders herzhaften Geschmack und ist daher eigentlich ideal zum Grillen. Und inzwischen sind Hirschsteaks, Rehrücken und Co. bereits das ganze Jahr in guter Qualität verfügbar.

Text: Willi Haider

Wilde Sorte



Aber richtig wild zu grillen, bedeutet nicht unbedingt Wild richtig zu grillen. Denn das dunkle, würzige Fleisch ist auch extrem fettarm – was unserer Linie gut tut, aber eine sehr schonende Zubereitung am Grill verlangt. Also lautet die Grundregel, dass Wild am Rost immer recht kurz und auch nie zu stark gegart wird. Deshalb ist man natürlich mit zarten Edelteilen von jungen Tieren am besten bedient – sehr zu empfehlen ist beispielsweise der Hirschrücken, der ganz oder in Steaks erhältlich ist, bzw. das Rehfilet. Dieses ist allerdings etwas sensibler als der Hirsch.

Haubenkoch Willi Haider von der „ersten steirischen Kochschule“ in Kalsdorf hat für Sie einige spezielle Tipps zusammengestellt, die den Umgang mit dieser delikaten Materie erleichtern:



Um zarte Wildfleischstücke beim Grillen zu schonen, kann man diese nach dem Würzen mit Salz, Pfeffer und frischen Kräutern in ein gut gewässertes, sauberes Schweinsnetz (bekommen Sie beim Fleischer) einrollen. Das Schweinsnetz verbrät beim Grillen und dient somit nur zu Beginn als Hitzeschutz. Aber auch zarte Speckscheiben könnten als Schutz um das Wild gewickelt werden. Wenn Sie keinen Räuchergeschmack mögen, nehmen Sie „grünen“, also ungeselchten Speck.

Das Fleisch. Die Fleischstücke sollten nie zu dünn geschnitten werden. Schön marmoriertes bzw. mit feinen Fettäderchen durchzogenes Fleisch ist beim Wild eher selten, daher kann man das Fleisch bei Bedarf auch spicken. Jedoch ist dies beim Kurzbraten nicht wirklich notwendig.
Zum Grillen kann natürlich auch tiefgekühltes Wildfleisch verwendet werden, es muss jedoch vor dem Grillen vollkommen aufgetaut und gut abgetrocknet werden. Bei feuchten oder nassen Fleischstücken kann sich keine schöne Kruste bilden. Außerdem kann der Fleischsaft bei Feuchtigkeit leichter austreten, wodurch das gegrillte Fleisch eher trocken und zäh wird.

Auch aus dem Kühlschrank sollten Sie die Fleischstücke rechzeitig nehmen, damit diese vor dem Grillen auf Raumtemperatur kommen. Und natürlich sollten Sie auch Wildfleisch niemals beim Wenden mit der Gabel anstechen, verwenden Sie zum Umdrehen am besten eine Grillzange.

Die Vorbehandlung. Grundsätzlich sollte besonders Wildfleisch erst unmittelbar vor der Zubereitung gesalzen werden. Das Fleisch kann aber ein bis zwei Tage vor der Zubereitung mit frischen Kräuterzweigen und Gewürzen in geschmacksneutralem Öl mariniert werden. Durch dieses Marinieren wird ein übermäßiger Saftaustritt verhindert, wodurch vor allem portioniertes Fleisch viel saftiger bleibt. Verwenden Sie aber hier eher keine kaltgepressten Öle, da diese nicht hitzestabil sind und zu qualmen beginnen können.
Die Kräuter sollten nicht mitgegrillt werden, da sie leicht verbrennen und dadurch einen eher bitteren und oft auch unangenehmen Geschmack hinterlassen.

Die Würze. Ein besonders feines Aroma erzielt man, wenn frische oder auch getrocknete Kräuterzweige in Alufolie eingerollt werden, die Folie mit einigen Löchern versehen und anschließend unter das Grillgut in die glühende Holzkohle gelegt wird. Der aufsteigende Kräuterduft würzt auf diese Weise das Fleisch auf dem Rost. Es ist dabei besser, sich nur auf ein bis zwei unterschiedliche Kräuter zu beschränken.
Nicht umsonst heißt ein altes Sprichwort „Weniger ist mehr". Das gilt auch für die Gewürze. Je bescheidener man würzt, umso harmonischer ist der Geschmack. Zu kräftiges Würzen, vor allem mit fertigen Grillgewürzen, führt dazu, dass der Eigengeschmack des Fleisches verloren geht. Andererseits können dadurch aber auch eventuell vorhandene Geschmacksfehler überdeckt werden. Pfeffer – für Wildfleisch am besten schwarzer Pfeffer – schmeckt am besten eher grob und frisch gemahlen aus der Mühle.



Willi Haider, Steirer und Koch.

WILDSPIESS AUF ROSMARINPOLENTA MIT PILZEN

Rezept für 4 Portionen

400 g Wildfilet bzw. Rücken oder Schlögel (Reh, Hirsch, Gams u.a.) in Würfel geschnitten
100 g Jausen- oder Frühstückspeck
100 g Pilze oder Champignons (oder auch Dörrzwetschken)
4 Spieße oder z.B. Rosmarinzweige zugespitzt
Salz, schwarzer Pfeffer aus der Mühle

Für die Spieße das Fleisch abwechselnd mit Speck und Pilzen oder Dörrzwetschken aufspießen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Auf dem Grill bei mittlerer Hitze anbraten, nach ca. 2 Minuten wenden und auf der zweiten Seite ca. 2-3 Minuten garen, bis das Fleisch zartrosa ist (zwischen die aufgespießten Stücke schauen).
Spieße auf der Rosmarinpolenta anrichten.

Rosmarinpolenta

1/2 L Wasser aufkochen, 1 kleinen Rosmarinzweig zugeben und den Topf vom Feuer stellen, ca. 10 Minuten ziehen lassen, abseihen, leicht salzen und darin ca. 100 g Polenta (hochgelb) oder Maisgrieß steirisch (blassgelb) einrühren, auf kleiner Flamme unter ständigem Rühren ca. 5–6 Minuten durchkochen, bis die Masse cremig weich ist. Evtl. mit ca. 40 g kalter Butter binden und bei Bedarf noch einmal mit Salz und Rosmarin abschmecken.

KOCH's

Kren Spezialitäten



Das Naturprodukt für den Einklang der Gerichte

Die KOCH's Kren Spezialitäten passen optimal zu Gegrilltem – verleiht Fleisch und Gemüse eine feine Schärfe – ganz im Einklang der Gerichte in Gourmet-Qualität.

Nuss, Schluss, Fledermaus

Nuss, Schluss, Fledermaus! – Für die einen klingt das wie ein Auszählreim, für die anderen wie eine Zauberformel aus Harry Potters Trickkiste. Für den wahren Kenner aber ist klar, dass hier von besonders delikaten Fleisch-Teilstücken die Rede ist.

Es muss nicht immer Kaviar sein. Jedes Mal Filet auf den Rost zu legen ist auf die Dauer so langweilig wie kostspielig. Und außerdem noch ausgesprochen schade, denn so versäumt man einiges. Denn neben den klassischen Edelteilen vom „Englischen" kennen Eingeweihte einige Fleischsorten zum Kurzbraten, die deutlich günstiger zu haben und zugleich für kulinarische Aha-Effekte gut sind. Und das nicht nur beim Rindfleisch – diese Teilstücke-Geheimtipps gibt es gleichermaßen für Schweinefleisch und Kalb.

Voraussetzung ist natürlich immer die entsprechende Fleischqualität. Und dafür ist neben Herkunft, Alter, Fütterung und Haltung der Tiere besonders die Reifung des Fleisches entscheidend. Schlachtfrische ist also kein echtes Argument. Am wenigsten natürlich bei Rindfleisch, das wesentlich besser gerät, wenn es einige Wochen unter kontrollierten Bedingungen „abgelegen" ist.

Wenn Sie also eine gut abgelegene „Nussrose" haben wollen, genügt es nicht, die Etiketten der SB-Packungen zu studieren. Aufschluss über genaue Art und Qualität des Fleisches, die gerne unter Sammelbegriffen wie „Schlögel", „Schnitzel" oder gar „zum Braten" zusammengefasst werden, gibt Ihnen nur der Dialog mit dem Fachmann – also dem Fleischer. Und das nicht nur im Fachgeschäft. Auch im Supermarkt sollten Sie sich nicht scheuen, den Kontakt zum Abteilungschef zu suchen, der in der Regel ebenfalls gelernter Fleischhauer ist und oft sogar selbst vor Ort die Teilstücke zuschneidet. Fordern Sie ihn – er wird es schätzen, Fachkenntnis zu begegnen.



Die Nuss ist dunkel, sehr mager, aber trotzdem saftig. Für den Grill empfiehlt sich, sie in ihre unterschiedlichen Teile zu zerlegen.

Die Nuss. Auch „Zapfen" oder „Kugel" und in den USA „Knuckle" genannt, ist die „Nuss" ein fast fettfreies und trotzdem saftiges Teilstück aus der Mitte des Schlögels. Ganz egal ob bei Rind-, Kalb- oder Schweinefleisch besteht sie aus drei recht unterschiedlichen Sorten Fleisch, die tunlichst auch getrennt behandelt werden wollen: Die „Flache Nuss", die „Runde Nuss" (alias „Nussrose") und der „Nussdeckel". Denn wird nicht in diese drei Teile zerlegt – wie leider oft bei Schweinsschnitzel, die aus der ganzen Nuss geschnitten werden – macht das Fleisch in der Pfanne und am Grill garantiert Probleme.

Vorbehaltlos für den Grill zu empfehlen sind Steaks, die aus der Kalbs- oder Schweinsnuss geschnitten werden.

Der Schluss. Ebenfalls aus dem Schlögel von Schwein und Kalb geschnitten ist der Schlussbraten noch um ein Stück feiner als die Nuss. Speziell der „Schlussbratenzapfen" kommt dem Filet sehr nahe, aber auch das „Schlussbratenstück" macht als „Hüftsteak" am Grill eine hervorragende Figur, was für den „Schlussbratendeckel" ebenfalls gilt.



Der Schlussbraten hat – eine entsprechende Fleischqualität vorausgesetzt – nahezu Filetqualität.

Die Fledermaus. Das ist natürlich kein Tier im Tier, sondern ebenfalls nur ein Teil desselben. Und zwar ein höchst delikater, der aus dem Kreuzbein ausgelöst wird. Verwendet man die saftige, mürbe Fledermaus vom Rind klassisch gerne gekocht (und dann vielleicht mit Semmelkren überbacken!), ist sie vom Schwein oder vom Kalb ein echter Geheimtipp für den Grill. Da sie jedoch schon aus anatomischen Gründen nicht eben in rauen Mengen verfügbar ist, empfiehlt es sich, beizeiten vorzubestellen.



Die Fledermaus ist beim Schwein ein nur etwas über Handtellergroßes, stark marmoriertes und saftig-mürbes Stück Fleisch.

Nächste Folge: Vom Weißen Scherzel zum Hüferschwanzel.

Gesunde Ansichten

Haben Sie heute schon Schwein gehabt? Wenn nicht, sollten Sie sich vielleicht Sorgen um Ihren Cholesterinspiegel machen.

Fett- und cholesterinarm, vitaminreich und mineralstoffhaltig – so soll die gesunde Ernährung von heute aussehen. Die irrtümliche, jedoch publikumswirksame Schlussfolgerung mancher oberflächlicher Ernährungs-Gurus: Fleisch muss weitgehend von der Speisekarte gestrichen werden. Und Schweinefleisch, das die Österreicher ja ganz besonders lieben, ist überhaupt ganz pfui.



Prim. Dr. M. Lindschinger ist Leiter des Instituts für Ernährung und Stoffwechselerkrankungen Laßnitzhöhe.

Dass diese Meinung nicht nur falsch, sondern mitunter das Gegenteil der Fall ist, zeigt eine aktuelle Studie des „Instituts für Ernährung und Stoffwechselerkrankungen Laßnitzhöhe“ unter der Leitung von Prim. Dr. M. Lindschinger. Da viele Menschen vor allem deshalb auf Schweinefleisch verzichten, weil ihm negative Auswirkungen auf den Cholesterinspiegel nachgesagt werden, ging die Studie genau diesem Vorurteil besonders auf den Grund.

Über einen Zeitraum von sechs Wochen bekamen vierzig Probanden drei Mal pro Woche Schweinefleisch zu essen, ansonsten durften sie sich wie gewohnt ernähren. Die Versuchspersonen wurden vor Beginn der Testphase und nach Ablauf der sechs Wochen unter anderem auf Gesamtcholesterin, LDL- und HDL-Cholesterinwerte getestet. Angesichts der bisher landläufig verbreiteten Meinung zu diesem Thema, waren die Ergebnisse dann wirklich erstaunlich.

Mann braucht Schwein. Denn die Studie ergab, dass der regelmäßige Verzehr von Schweinefleisch bei Männern nicht nur keine negativen Auswirkungen hat, sondern den Gehalt des Gesamtcholesterins um mehr als fünf Prozent, den des gefährlichen, gefäßschädigenden LDL-Cholesterins sogar um etwa 15 Prozent sinken ließ. Bei den Frauen war der Trend bei dem schädlichen LDL-Cholesterinwert zwar ähnlich, aber nicht so signifikant wie bei den männlichen Probanden. Das bedeutet letztendlich, dass Schweinefleisch sogar für diätetische Zwecke einsetzbar ist. Ganz so wie manche modernen Functional Food-Produkte.



Viele Leute mag das deshalb verwundern, da Schweinefleisch eher zu den fettreichsten Nahrungsmitteln gezählt wird. Das ist aber längst Geschichte, denn moderne Mastschweine haben inzwischen so mageres Fleisch, dass einige Teilstücke wie Filet, Nuss oder Schnitzel locker mit Rind-, Huhn- und Putenfleisch mithalten können. Und für Zubereitungsmethoden wie das Grillen – wo das Fett ja ausgebraten wird – sogar manchmal schon fast zu mager sind. Es ist aber klar, dass ein zartes, kurz gegrilltes Kotelett für unsere Energiebilanz (die letztlich unschwer an unserer Silhouette abzulesen ist) besser ist, als ein Schweinsbraten, der



in seinem Fett schwimmt. Welches in der Tat jedoch 0 Prozent Cholesterin enthält – wie selbst manche Fachleute nicht wissen.

Brainfood. Schweinefleisch hat aber auch noch andere positive Überraschungen für den Körper zu bieten, wie Lindschinger herausfand. So stieg bei den im Zuge der Studie getesteten Personen der Anteil an bestimmten Mineralstoffen und Spurenelementen deutlich an. Der Gehalt an Vitamin B_1 (Thiamin) und an Zink, das für die Insulinspeicherung und die Stärkung des Immunsystems zuständig ist, war nach der sechswöchigen Testphase besonders hoch. Wie auch bei anderen Fleischsorten befinden sich im Schweinefleisch große Mengen an Eisen, Selen, Vitamin B_6 (Pyridoxin) und B_{12} (Cobalamin). Die B-Vitamine sind vor allem für Kondition, Konzentration und den Abbau von Kohlehydraten von großer Bedeutung.

Text: Prim. Dr. M. Lindschinger

Apropos Konzentration – wer etwas für sein Köpfchen tun möchte, sollte sich nach mühevollem Intelligenz- und Gedächtnistraining eine Portion Fleisch gönnen, denn dieses kann tatsächlich nachweislich zu einer Steigerung der mentalen Leistungsfähigkeit beitragen. Ein Versuch hat gezeigt, dass Vegetarier aufgrund von Kreatin-Mangel bei Intelligenz- und Arbeitsgedächtnistests schlechter abschnitten als Personen mit einer ausreichenden Kreatinversorgung. Die auf natürliche und gesunde Weise hauptsächlich durch den Verzehr von Fleisch sichergestellt werden kann.



Regelmäßiger Verzehr von Schweinefleisch tut im Speziellen den Männern gut.

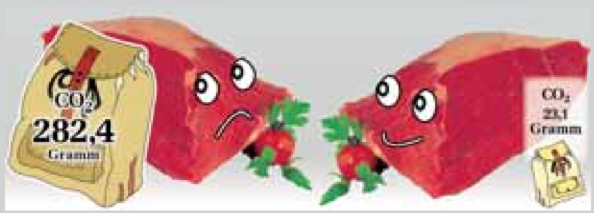
Doch nicht nur des Kreatins wegen kann Fleisch zu geistiger Fitness beitragen. Es zeichnet sich auch durch einen hohen Gehalt an hochwertigem Eiweiß aus, der zur Verbesserung der Kommunikation zwischen den Nerven beiträgt. Außerdem wirken Antioxidantien, wie z.B. die im Fleisch enthaltenen B-Vitamine und Selen, dem Absterben der Nervenzellen im Gehirn entgegen, welches durch „oxidativen Stress" bedingt ist. Nicht zuletzt brauchen die neuronalen Netzwerke Energie, die sie vor allem aus Kohlenhydraten beziehen. Fleisch besitzt zudem ganz spezielle komplexe Kohlenhydrate, die dem Gehirn länger anhaltende Energie spenden können. Und das gilt natürlich genauso für Schweinefleisch wie für andere Sorten.

Fazit: Fleisch zu essen ist klug und macht noch klüger.

NIMM'S LEICHT

Der Klimawandel ist uns so richtig in die Knochen gefahren. Gletscher schmelzen, Korallen erbleichen, die Bauern ebenso. Und jetzt wissen wir auch warum. Mit „CO_2" hat das Böse endlich einen Namen und nach Jahrzehnten der unionsgeförderten Kilometer-Leistung nehmen wir den Transport plötzlich auch kollektiv als ökologisches Kriterium ernst. Die Reise an sich bekam Image-Probleme - und das gilt mehr noch für die Touristen unter den Lebensmitteln. Sie erhalten medienwirksam Emissions-Rucksäckchen umgehängt, die zum Erstaunen fast aller oft ein Vielfaches dessen wiegen, was der Artikel selbst auf die Waage bringt. Das gilt schon für die Erdbeere im Winter und die Birne im März. Mehr noch aber für Monstrositäten wie Nordsee-Shrimps, die zum Schälen sogar über die Straße von Gibraltar rollen, um dann wieder in Deutschland verpackt zu werden.

Den ganz normalen Wahnsinn gegenseitiger Exportförderung hat die moderne Agrarpolitik – der Not schwächelnder Budgets gehorchend – ja bereits im Drosselgriff. Aber immer noch ist es für Konzerne viel wirtschaftlicher, ihre Produkte an nur einem Standort in Europa herstellen zu lassen, um sie dann für lächerliche Speditionsentgelte über tausende von Kilometern zu distribuieren, als lokale Standorte (samt deren Arbeitsplätze!) unterhalten zu müssen. Und daran würde nicht einmal die Verdoppelung der Maut für LKWs besonders viel ändern.
Der Entscheider aber sind ja in Wirklichkeit Sie. Und ich vielleicht. Denn an uns liegt es nun einmal, bei unserem Einkauf gesunden Menschenverstand zu zeigen. Der ja wenig zufällig inzwischen auch im Werbe-TV den geilen Geiz als erstrebenswerte Konsumententugend abgelöst hat.
Selbst dort, wo Österreich zumindest Gleichwertiges oder sogar Besseres zu bieten hat als der Weltmarkt, kaufen wir oft Weitgereistes. Manchmal aus Preisgründen,



CO_2-Rucksack für 1kg Rindfleisch: links Argentinien mit 282,4 g, rechts Oberösterreich mit 23,1 g

weil selbst eine Weltreise niedrige Gestehungskosten aufgrund fehlender ökologischer und sozialer Standards nicht immer kompensiert. Manchmal aus Gründen der Verfügbarkeit, weil wir nicht auf die heimische Ernte warten wollen – und bekommen zur Belohnung hier in den Rucksack zum CO_2 auch gleich eine ordentliche Portion Pflanzenschutzmittel gepackt.
Manchmal aber kaufen wir auch gern fern, weil wir es nicht besser wissen (wollen). Wenn Feinschmecker von neuseeländischem Lamm schwärmen, empfehle ich die Lektüre des Tests in dieser Ausgabe. Und wenn Ihr Restaurant mit brasilianischem Steak protzt, jenen in der letzten GrillZeit. Aber Ausnahmen bestätigen nur die Regel, und in Österreich wird ohnehin hauptsächlich heimisches Fleisch gegessen. Zu recht.

Frische - nein danke. *Im Gegensatz zu Milchprodukten, Eiern, Obst und Gemüse ist Frische aber beim Fleisch kein Argument. Ganz im Gegenteil – „Schlachtfrische" ist eine Drohung. Denn gänzlich ungereiftes Fleisch ist qualitativ suboptimal, erst das „Abhängen" macht es zart und mürbe. Geflügel einmal ausgenommen.*
Also gibt es andere gute Gründe, auf österreichisches Fleisch zu setzen. Die Standards für Haltung und Fütterung etwa, die das AMA-Gütesiegel garantiert. Aber auch der CO_2-Rucksack, der hier vergleichsweise winzig ist. Denn Importe auf diesem Sektor haben meist eine besonders weite, interkontinentale Reise hinter sich. Eine lange Reise, oft im Sinne der Einbürgerung, sollte man allerdings auch und gerade dem Lebendvieh ersparen. Hier steht der leichte CO_2-Rucksack der Kurzstrecke auch für den Respekt vor der Kreatur. Also fragen Sie beim nächsten Einkauf einmal Ihren Fleischer - oder schlicht das Etikett der SB-Packung.







Kenner wollen zu Könnern

Bereits 19 Grilltrainer in ganz Österreich bieten jetzt Kurse mit dem Gütesiegel des AMA-GrillClubs an. Ihr Zertifikat holten sich die neuen Coaches bei einem zweitägigen Workshop samt Abschlussbewerb.

Wer besser grillen will, liest „GrillZeit". Und wer dann so richtig auf den Geschmack gekommen ist, überlegt schon einmal, sich von einem Meister des Faches auch persönlich ein paar Tricks beibringen zu lassen. Und bereits in der letzten Ausgabe haben wir den ambitionierten Plan des AMA-Grillclubs vorgestellt, ein flächendeckendes Grillkurs-Angebot zu initiieren, damit dies für alle Grillbegeisterten in ganz Österreich auf dem gleich hohen Niveau und auch ohne allzu weite Wege möglich ist. Das Qualitätslevel der Kurse soll Ihnen dabei durch ein Gütesiegel garantiert werden, dem klare Richtlinien für Ausbildung und Kompetenz der Trainer, Kursinhalte und Kursunterlagen zugrunde liegen.

Den Anfang dieser Zertifikationen machte der Club bereits im Herbst mit Grill-Urgestein und Konzeptentwickler Johann Stabauer, dem Grill-Weltmeister Adi Matzek und dem Barbecue-Spezialisten Franz Kupetzius, mit welchen in der Folge auch gemeinsame Standards und Unterrichtsinhalte definiert wurden. Dabei gab es natürlich einiges zu diskutieren, neben den Mindestqualifikationen und -standards waren dies beispielsweise auch die angebotenen Seminartypen – vom Kinderkurs bis zur Grillakademie – sowie die Preisgestaltung, die ebenfalls geregelt wurde.
Nicht zuletzt wurden mit diesen drei auch die Grill-Trainer-Seminare organisiert, aus denen letztlich das österreichische Kurs-Netzwerk entstehen sollte. Und bereits das erste „Training der Trainer" dieser Art am Palmwochenende in der Grillschule Horn war völlig ausgebucht – noch dazu mit klingenden Namen der österreichischen Grillszene. Da wimmelte es nur so von Weltmeistern, Europameistern, Staatsmeistern, Weltcupteilnehmern, Koch- und Grillexperten, die das konsequente Zertifikationssystem des Clubs begeistert aufgenommen hatten. Eine wirklich schöne Aufgabe für das Experten-Trio.

Adi Matzek hatte den ersten großen Part. Aufgrund seiner beachtlichen











Erfahrung und Erfolge bei nationalen und internationalen Wettbewerben konnte er sehr praxisnah die verschiedensten Griller miteinander vergleichen. Er stellte aus seiner Sicht die Vor- und Nachteile dar, vor allem was einfache Bedienung und Handhabung, leichte Hitzeregulierung, schnelles und unkompliziertes Arbeiten, aber auch was die Sicherheit der Geräte betrifft. Die anwesenden Grill-Experten scharten sich um den Weltmeister und löcherten ihn mit Fragen. Schließlich mussten sie ja später das so erworbene Wissen bei einer schriftlichen Prüfung unter Beweis stellen.

Franz Kupetzius entführte in die Geheimnisse des „Barbecuens“ im Smoker, das sich ganz deutlich vom herkömmlichen „Grillen“ unterscheidet. Während beim Barbecue ausschließlich mit Niedrigtemperatur zwischen 80°C und 120°C gegart wird, werden beim Grillen ja oft Temperaturen bis 300°C und mehr erreicht. Beim Barbecue werden außerdem fast ausschließlich ganze Stücke ab 1,5 kg verwendet, beim Grillen bevorzugt Portionsstücke. Befeuert wird im Smoker vornehmlich mit Hartholz, auch der Geschmack des Gargutes ist völlig anders.

Johann Stabauer leitete schließlich auf die Theorie über und lieferte jene Detailinformationen, die von GrillClub-zertifizierten Trainern bei jedem Kurs oder Seminar vermittelt werden müssen. Am zweiten Tag war eine praktische und schriftliche Prüfung angesetzt, wobei die Teilnehmer unter Wettkampfbedingungen eine Reihe anspruchsvoller Grillgerichte zuzubereiten hatten und dabei gegenseitig bewerteten. Dass diese Bewertungen allesamt recht hoch ausfielen, lag wohl nicht so sehr an der zweifelsfrei vorhandenen gegenseitigen Sympathie, als an der Klasse des Teilnehmerfeldes, das auch bei internationalen Meisterschaften gute Chancen auf Edelmetall gehabt hätte.
Fazit des AMA-GrillClubs: Nunmehr sind es also bereits 19 Könner, die ihre Kenntnisse mit Ihnen teilen. Nutzen Sie dieses Netzwerk der Kompetenz. Eine Liste mit den zertifizierten Grillmeistern finden Sie demnächst auf der Website www.ama-grillclub.at.

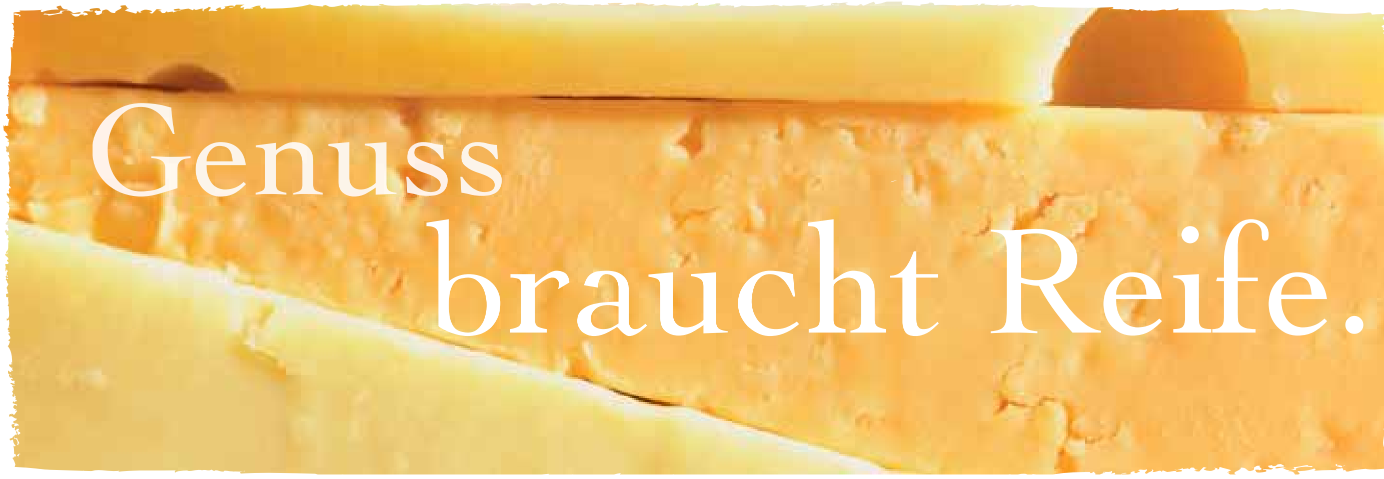
Informationen über weitere Aktivitäten / Seminare / Termine erhalten Sie unter Tel. 0676/4463410 oder 0664/4454404, bzw. über unseren Veranstaltungskalender.









Frische Milch ist das Ausgangsprodukt für den besten Käse.

Egal, ob hart und würzig oder weich und mild – die Qualität der Milch muss passen, damit der Käse auch schmeckt. Das garantiert das AMA-Gütesiegel. Denn guter Geschmack entsteht nicht von selbst. Genaue Kontrollen der Qualität und Herkunft machen das AMA-Gütesiegel zu einem verlässlichen Zeichen für die natürliche Produktion hochwertiger Lebensmittel.

Das Prinzip der Käseherstellung wurde **vor rund 12 000 Jahren entdeckt** und ist bis heute gültig. Das Milcheiweiß (Casein) wird mithilfe von Lab, einem Enzym, das in den Mägen von Kälbern vorkommt, und Milchsäurebakterien zum Gerinnen gebracht. Der feste Anteil, der sogenannte Käsebruch, wird anschließend von der flüssigen Molke getrennt. Dieses Ausgangsprodukt ist die Basis für fast **4000 Käsesorten** weltweit.

Je nach Herkunft der Milch und der **Art der Herstellung und dem Wassergehalt** des Käses, werden Kuh-, Schaf-, Ziegenkäse bzw. Frisch-, Weich-, Schnitt- oder Hartkäse unterschieden. Für den sortentypischen Geschmack sind verschiedenste, natürliche Mikroorganismen verantwortlich, die dem Käse während der Reifezeit beigesetzt werden.

Die AMA kontrolliert **Qualität und Herkunft** vieler Milchprodukte und verleiht nur dann ein Gütesiegel, wenn sie den **hohen Anforderungen** einer Qualitätsproduktion entsprechen. Dafür ist nicht nur die Güte der Ausgangsprodukte maßgeblich, sondern auch die sorgfältige Weiterverarbeitung und Behandlung während der Reifezeit, durch die erst die Besonderheit jeder Sorte zum genussvollen Erlebnis wird.

Käse mit dem AMA-Gütesiegel ist **besonders gehaltvoll**, denn er entstand wie alle anderen ausgezeichneten Milchprodukte mit diesem Zeichen, aus frischer Milch, in der besonders **viele Vitamine und Nährstoffe** enthalten sind.



Für die Herstellung von Hartkäse werden 13 l frischester Milch benötigt.



Käse lässt sich in 3 Geschmackswelten mild-fein, g'schmackig und würzig-kräftig einteilen.

Schau genau!
Das AMA-Gütesiegel steht für:

Ausgezeichnete Qualität:
Die Frische der Milch und hohe Standards in der Weiterverarbeitung bürgen für die hohe Qualität der Produkte.

Nachvollziehbare Herkunft:
Die Herkunft eines jeden Produktes ist durch das AMA-Gütesiegel auf einen Blick erkennbar.

Unabhängige Kontrolle:
Objektive Kontrollverfahren sorgen für Reinheit und Natürlichkeit der Produkte.

Geprüfte Qualität AMA GÜTESIEGEL AUSTRIA

Schau genau:

Frisch vom Land!

Geprüfte Qualität AMA GÜTESIEGEL AUSTRIA

www.ama-marketing.at

AMA GRILL CLUB

Lets go Grill-Party

Auch heuer wieder wird auf dem Parkplatz vor dem Domizil von Grill-Weltmeister Adi Matzek in Horn eine Party der besonderen Art steigen. Das „Schmankerldorf" ist eine ausgezeichnete Gelegenheit, gleichermaßen mit hochwertigen, regionalen Lebensmitteln wie mit bekannten Gesichtern aus der „GrillZeit" in Kontakt zu kommen.

GrillZeit-Leser sind hier übrigens besonders willkommen und können neben Kostproben und Produkten aus dem Waldviertel bei ihrem Rundgang durch das Gelände auch einiges an einschlägigen Informationen mitsehen, aber auch praxisgerechte Live-Demonstrationen mit anschließender Begutachtung und Verkostung. Bis hin zu Grill-Schmankerl wie Spanferkel, Rindergab (ein butterweicher Braten!), Garnelen und anderen Spezialitäten von Adi Matzek & Co. Durch die man sich um € 2,50 pro Degustationsportion durchkosten kann. Eine ausgezeichnete Gelegenheit überdies, sich nicht nur über die besten Grillgeräte ein Bild zu machen, sondern auch deren Resultate als Entscheidungsgrundlage für etwaige Neuanschaffungen zu prüfen. Das erste Seidel dazu ist für GrillZeit-Leser übrigens gratis (Kupon ausschneiden nicht vergessen).







V.l.n.r.: Grillweltmeister Adi Matzek, Elfriede Matzek, Vladimir Pavlovic

nehmen. So kann man in der „lebenden Fleischerwerkstätte" Matzeks die Entstehung einer Bratwurst vom Cutter bis zum Grillrost verfolgen. Ernährungswissenschafter Mag. Christian Putscher referiert um 15.00 Uhr zum Thema „Gesunde Ernährung mit Grill und Barbecue", vom Profi-Gewürzlieferanten Raps gibt es Detailwissen zu Kräutern und Gewürzen. In Sachen Grillgeräte und Smoker ist eine Ausstellung der gängigsten Systeme und namhaftesten Aussteller (z.B. Weber, Outdoorchef, Farmergrill) zu



Mag. Christian Putscher, unabhängiger Ernährungswissenschafter und Autor, berät in Sachen Grillen.

Aber auch für andere kulinarische Orientierungen ist gesorgt. Beispielsweise für Fischfreunde: Neben einem Frischfischmarkt von Cerny Nordsee wird auch der Waldviertler Karpfen verkauft und verkostet. Käse wird am Stand der Käsemacher und der Hofkäserei Robert Paget angeboten, alte Getreidesorten vom Meierhof kann man ebenso kennen lernen wie Edelbrände, feine Weine, Honig, Mehlspeisen und andere Erzeugnisse der Region. „Slow Food" aus dem Waldviertel sozusagen – eine Organisation, die sich übrigens hier ebenfalls trifft, um Erfahrungen auszutauschen.

Und ab 16.00 geht es mit erstklassiger Dixie-Live-Musik in den Abend, der hier erfahrungsgemäß ein langer wird.

Ort der Handlung: Prager Straße 19 (Parkleitsystem P6), Horn

Ein Seidel Bier gratis



gibt es gegen die Vorlage dieses Original-Kupons im Horner Schmankerldorf am 19. Mai. Abzuholen bei der Schank im Hauptzelt.

Termine & Veranstaltungen

Auf dieser Seite finden Sie den aktuellen Veranstaltungskalender des AMA-GrillClubs - bald aber auch auf dessen neugestalteter Homepage www.ama-grillclub.at.

Wenn auch Sie Veranstaltungen rund ums Thema Grillen organisieren und publik machen möchten, melden Sie sich so früh wie möglich mit Ihrem Wunschtermin beim Club (grillclub@ama.gv.at), damit wir Ihnen ein Feedback geben können, ob wir Ihre Veranstaltung auf der Homepage des AMA Grillclubs oder in der GrillZeit vorstellen können.

Barbecue auf der Dult 2007	
Nähere Informationen unter www.salzburger-barbecue-bulls.com; www.dult.at	
26.05.2007	Eröffnung
27.05.2007	US Car Treffen mit Barbecue
28.05.2007	Biker Treffen mit Barbecue
29.05.2007	Kinder Barbecue
30.05.2007	Senioren Barbecue
31.05.2007	Prominenten Barbecue
01.06.2007	Hobby & Freizeitgrillmeisterschaft
01.06.2007	Welcome Party & Feuerwerk
02.06.2007	Barbecue Meisterschaft Profis & 2. Alpe Adria Cup
02.06.2007	10 Jahre „Salzburger BBQ Bulls" – **Halle 9**
03.06.2007	Barbecue Frühschoppen, Flohmarkt

Datum	Ort	Event	Adresse/Kontakt
16.05.2007 19:00-22:00	**6850 Dornbirn**	**BBQ-Smoker Kurs**	Grillshop Areal/Madlener GmbH, Bleichestr. 14b www.grillshop.at
19.05.2007 ab 10:00	**3580 Horn**	**Grill- und Schmankerldorf**	1. Grill- u. BBQ-Schule Österreichs, Pragerstr. 19 02982 26 37
12.6.05.- 03.06.2007	**5020 Salzburg**	**Barbecue auf der Dult 2007**	Messezentrum Salzburg, Am Messezentrum 1, www.salzburger-barbecue-bulls.com; www.dult.at
02.06.2007 15:00–19:00	**5023 Salzburg**	**Grill Akademie**	Fleischerfachgeschäft Walter, Langmoosweg 1 www.hanswalter.at 0662 66 18 35
02.06.2007	**6850 Dornbirn**	**AMA-Grillakademie**	Grillshop Areal/Madlener GmbH, Bleichestr. 14b 557222768
16.06.2007 09:00-22:00	**6850 Dornbirn**	**Grillakademie mit Weinbegleitung**	Grillshop Areal/Madlener GmbH, Bleichestr. 14b www.grillshop.at
23.06.2007 15:00–19:00	**5023 Salzburg**	**Grill Akademie**	Fleischerfachgeschäft Walter, Langmoosweg 1 www.hanswalter.at
30.06.2007 15:00–19:00	**5023 Salzburg**	**Grill Akademie**	Fleischerfachgeschäft Walter, Langmoosweg 1 www.hanswalter.at
07.07.2007 15:00–19:00	**5023 Salzburg**	**Grill Akademie**	Fleischerfachgeschäft Walter, Langmoosweg 1 www.hanswalter.at
11.07.2007 ab 15:00	**3580 Horn**	**BASIS-Grillkurs**	1. Grill- u. BBQ-Schule Österreichs, Pragerstr. 19 www.grillschule.at
18.07.2007 ab 15:00	**3580 Horn**	**BASIS-Grillkurs**	1. Grill- u. BBQ-Schule Österreichs, Pragerstr. 19 www.grillschule.at
20.07.2007	**5110 Oberndorf**	**AMA-Fortgeschrittene**	Fa. Hinterholzer, Kirchplatz 2
21.07.2007 ab 15:00	**3580 Horn**	**FISCH-Grillkurs**	1. Grill- u. BBQ-Schule Österreichs, Pragerstr. 19 www.grillschule.at
21.07.2007 15:00–19:00	**5023 Salzburg**	**Grill Akademie**	Fleischerfachgeschäft Walter, Langmoosweg 1 www.hanswalter.at
11.08.2007 ab 15:00	**3580 Horn**	**Fortgeschrittenen-Kurs**	1. Grill- u. BBQ-Schule Österreichs, Pragerstr. 19 www.grillschule.at
30.11.2007	**5110 Oberndorf**	**AMA-Wintergrillen**	Fa. Hinterholzer, Kirchplatz 2
Termine auf Anfrage	**4211 Alberndorf**	**Kurse zu Grillerkunde, Dutch Oven, Zubereitungsarten, praktischem Zubehör, Sicherheit – ab 10 Personen**	Berbersdorf 10, Rupert Wegerbauer, AMA zertifizierter Grill- und Barbecuetrainer wegerbauer@ktv.at 07235/72022, 0664/3947840

EIN WEBER®.

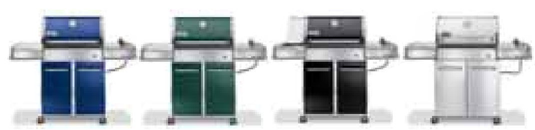
NICHT EINFACH NUR EIN ´GRILLER´.



WEBER® GENESIS

WAS MACHT DEN UNTERSCHIED BEI EINEM WEBER®-GRILLER AUS?

Die Griller von Weber werden für langes Leben entwickelt und gefertigt und bestehen komplett aus hochwertigen Materialien und Bestandteilen, um für die Leistungsfähigkeit, die Qualität und die Haltbarkeit zu sorgen, die Sie von Weber-Produkten gewohnt sind. Mit weniger würden wir uns nicht zufriedengeben, und Sie sollten das auch nicht tun.



www.weber.eu



Gegrillte Rippchen - meist „Spareribs“ tituliert - gehören zum Repertoire jedes Grill-Enthusiasten. Aber sie werden trotzdem nicht immer so zubereitet, wie sie es verdienen.

Text: Michael Schubert

Spareribs Special

Die meisten von uns machen es sich ja offensichtlich recht leicht: Fast 80 Prozent der zur Grillsaison im Lebensmittelhandel verkauften Spareribs sind bereits fertig mariniert. Gegrillt werden sie dann in der Regel direkt und offen über der rotglühenden Holzkohle, und meist so lange, bis sie zwar gar sind, aber auch schwarze Trauerränder tragen.
Gegen Vormariniertes ist nichts einzuwenden, wenn man den Geschmack mag, zweiteres ist ein glatter Qualitätsverzicht. Denn so richtig gut werden Rippchen nur, wenn man sich auch Zeit für ihre Zubereitung und einen Griller mit Deckel nimmt. Indirekt und schonend gegrillt werden sie nämlich wesentlich zarter und saftiger.

Begriffsbestimmung. Der Begriff „Spareribs“ stammt aus den USA, wo dieses Vokabel unter den BBQ-Fans wahren Kultstatus hat. Wer dort als Meister des Rostes gelten will, wird daran gemessen, was er aus den

BBQ-SAUCE FÜR SPARERIBS

Diese Sauce ist sowohl zum Marinieren, als auch für den Tellerrand gedacht. Sie können ruhig auch eine größere Menge davon machen und in Gläser mit Deckel füllen. Im Kühlschrank hält diese Sauce wochenlang.

- *300 ml Ketchup*
- *50 ml Apfelessig*
- *50 ml Worcestershire Sauce*
- *50 ml Estragon-Senf*
- *20 ml Sojasauce*
- *20 ml Ahornsirup*
- *1 EL Tabasco*
- *1 EL Paprika edelsüß*
- *1 EL Knoblauchgranulat*
- *1 TL Zwiebelpulver*
- *1 TL Selleriesalz*
- *$^1/_2$ TL schwarzer Pfeffer*
- *Salz nach Bedarf*

Lassen Sie die Zutaten einfach 10 bis 15 Minuten in einer Kasserolle offen köcheln, bis die Konsistenz der Sauce passt, die anschließend gut auskühlen soll, bevor sie weiterverwendet wird.



Rippen der unterschiedlichsten Kreaturen macht. Doch was bei uns gemeinhin als „Spareribs" bezeichnet wird – nämlich die leicht gebogenen Karreerippen vom Schwein – trägt jenseits des großen Teiches die Bezeichnung „Baby Back Ribs" oder auch „Loin Spare Ribs". Hingegen sind die größeren Brust- und Bauchrippen („Schälrippen") mit ihrem etwas zäheren, jedoch recht aromatischen Fleisch gemeint, wenn in amerikanischen Rezepten schlicht von „Spareribs" die Rede ist. Oder aber das etwas feinere Zwischenstück, das in heimischen Fachkreisen die Bezeichnung „1er-Rippe" trägt. Und manchmal sogar Rippen vom Rind, die auf den groß dimensionierten Grills und Smokern der Amis Platz finden. Ein nicht ganz unwichtiger Unterschied, der auch jene langen Garzeiten erklärt, die von US-Autoren empfohlen werden. Wenn wir aber in der Folge von Spareribs sprechen, meinen wir natürlich die europäische Interpretation dieses Themas.

Entweder – oder. Prinzipiell gibt es zwei Philosophien, wenn es um die richtige Zubereitung von Rippchen abendländischer Machart geht: Jene des Grillens und jene des Barbecue.
Die erstere kommt dem am ehesten nahe, was landläufig unter Spareribs verstanden wird. Die Rippchen werden (am besten über Nacht) mariniert oder mit Gewürzen eingerieben und anschließend – unbedingt indirekt - bei nicht zu hoher Temperatur gegrillt. Dabei sollten Sie öfter mal gewendet und bepinselt werden, jedoch dürfen Saucen mit Zucker oder Honig erst kurz vor Schluss auf das Fleisch, da dieses sonst zu dunkel karamellisiert wird. Spezialisten braten ihre Rippchen sogar am Spieß, was ihnen durch das austretende Fett, das sich um die Kruste wickelt, ein unvergleichliches Aroma beschert.
Weniger knusprig, aber dafür unendlich zart, werden Spareribs hingegen beim BBQ oder im Smoker. Grill-Weltmeister Adi Matzek empfiehlt dafür folgende Methode, die auf jedem Holzkohlengrill mit Deckel zu praktizieren ist: Die marinierten Spareribs werden über der Glut kurz angebraten und dann in Alufolie gewickelt. Bei 160 bis 180 Grad (diese Temperatur ist auch mit Holzkohle sehr leicht einzustellen) etwa 5/4 Stunden indirekt grillen. Dabei sollen die Spareribs mit der Biegung nach unten auf dem Rost liegen, denn dadurch garen sie innerhalb der Folie im eigenen Saft. Wer aufs Knuspern nicht verzichten mag, nimmt die Rippchen

NO-NO

Manche Gastronomen, aber auch Amateure kochen die Spareribs vor, oder garen sie schon im Kombidämpfer durch, um Zeit zu sparen und am Grill nur mehr das optische Finale zu liefern. Das macht vielleicht bei Rinderrippen Sinn, oder wenn 100 hungrige Gäste gleichzeitig zu füttern sind. Für ein Spareribs-Essen im privaten Kreis ist das aber reichlich ineffizient und auch kulinarisch ein Fehlgriff. Denn der Geschmack solcher Schummel-Ribs ist natürlich nicht mit dem vergleichbar, was weiter oben beschrieben wurde.





nach einer dreiviertel Stunde aus der Folie und lässt sie den Rest der Bratdauer noch kräftig Farbe nehmen. Und ganz wichtig: Bevor die Rippen in die Marinade gehen, zieht man ihnen besser die Haut auf der Knochenseite ab. Denn diese wird beim BBQ sonst zäh und störend. Beim Grillen jedoch verschmort diese Membran zur Kruste und wird von manchen passionierten Nagern sogar geschätzt.

Legen Sie allerdings Brust- oder Bauchrippen auf den Grill, müssen Sie doch mit einer Garzeit von bis zu 3 Stunden bei entsprechend moderaten Temperaturen rechnen, um die Ribs so richtig weich zu kriegen. Dafür eignet sich ein Gasgrill eindeutig besser, da dessen Temperatur besser zu regeln und zu halten ist. Oder aber ein Smoker, der an sich bereits für das Langzeitgaren ausgelegt ist.

Fernost-Ribs. Und schließlich gibt es da noch die ungleich ältere Tradition Asiens, Karree-Rippchen am Grill zu braten. Von Thailand bis Japan wird meist direkt über der Glut gegrillt, aber mit gehörigem Abstand, um die Ribs nicht zu schnell zu garen. Auf konventionellen Grillern erreicht man diese Situation wieder am besten durch indirektes Grillen mit seitlicher Glut.
Für den typisch asiatischen Touch dieser Spareribs sind natürlich die Gewürze und vor allem die Marinade verantwortlich, die so gut wie immer auf fermentiertem Eiweiß basiert – also auf Sojasauce oder auch Austern- bzw. Fischsauce. Letztere spielte übrigens auch in der Küche des antiken Roms eine große Rolle.
Wichtig für ein authentisches Ergebnis ist es auch, die schon vor dem Grillen portionierten Ribs immer wieder mit dieser Marinade und zum Schluss auch mit Zucker oder Honig zu bepinseln, wodurch sie die typische braun-glänzende Glasur mit intensivem Aroma erhalten.

Die Rezepturen für derlei Marinaden sind natürlich so vielfältig wie die Kulturen des riesigen Kontinents. Als Basis für eigene Variationen haben wir Ihnen eines ausgesucht, das uns besonders gemundet hat und dessen Zutaten recht einfach erhältlich sind.

ASIA-RIBS

2 kg Karreerippchen, in Stücke zu je zwei Rippen geschnitten

2 TL Koriander, gemahlen
2 Stängel Zitronengras, fein gehackt
1 Frühlingszwiebel (oder Schalotte), fein gehackt
1 kleine Ingwerknolle, fein geraspelt
1 TL Chilisauce
1 TL schwarzer Pfeffer
2 Handvoll frische Korianderblätter, gehackt
2 EL Palmzucker (oder brauner Zucker)
3 EL Zitronensaft
6 Knoblauchzehen, fein gehackt
70 ml japanische Sojasauce
20 ml Fischsauce oder Austernsauce
60 ml dunkles Sesamöl



Vorsicht beim frischen Koriander: Manche lieben ihn, andere hassen ihn. Im Zweifelsfall sollten Sie ihn schweren Herzens durch glatte Petersilie ersetzen. Die sieht wenigstens fast genauso aus. Und wenn Sie kein frisches Zitronengras bekommen, nehmen Sie getrockneten Zitronengras-Tee aus dem Drogeriemarkt, oder aber auch die Zesten von Bio-Zitronen.
Jedenfalls werden die Zutaten gut miteinander vermischt und die Rippchen darin über Nacht im Kühlschrank mariniert. Wenn Sie ohnehin schlecht schlafen, können Sie diese auch zwischendurch hin und wieder wenden. Oder Sie füllen Rippchen und Marinade besser in einen eng anliegenden Kunststoffbeutel, damit das Fleisch rundum mit der Marinade bedeckt bleibt.

Gegrillt wird indirekt - also nicht direkt über der Glut – und mit geschlossenem Deckel bei eher mäßiger Hitze, wobei die Rippchen immer wieder mit der Marinade bestrichen werden. Planen Sie getrost 1,5 Stunden ein. Werden die Rippchen deutlich früher schon knusprig und liegen die Knochenenden bereits frei, haben Sie etwas zu heiß gegrillt.
Die fertigen Rippchen können Sie auch noch ein letztes Mal mit Marinade bestreichen und in gehackten Erdnüssen oder gerösteten Sesamkörnern wälzen.



Wie der Name schon sagt. Mit seinem sehr eigenständigen technischen Konzept positioniert sich der Gas-Kugelgrill Marke „Outdoorchef“ weniger als Griller klassischen Zuschnitts, denn als lifestyliger Universalist zum entspannten Kochen im Freien.

Grilling me softly

Dieser Grill ist aber auch ein Frauenversteher. Er hat Verständnis dafür, dass Gebrauchsanweisungen prinzipiell etwas Widerliches sind und erklärt sich daher praktisch von selbst. Er versteht, dass Frauen beim Kochen ungern mit dem Feuer spielen und hält daher das abtropfende Fett von den Gasflammen fern. Und er hat Verständnis dafür, wenn ein Telefongespräch einmal deutlich länger dauert als dem



Grillkotelett gut tun kann. Seine Hitze ist von milder, geduldiger Natur.
Ein Naturell, das deshalb weniger dafür gedacht ist, Bratwürste oder Hochrippensteaks forciert knusprig zu braten, als eine ganze Lachsseite delikat auf den Punkt zu garen oder einen Braten bei Niedertemperatur mürbe zu brutzeln. Dieser Grill ist folgerichtig nicht wirklich etwas für Hüter des offenen Feuers oder für Freunde der schnellen Kruste und auch nicht ideal für Gerichte, die eine aggressive Hitze bevorzugen.



Freigeist. Doch die besondere Konstruktion des Gerätes erlaubt dafür nicht nur ein besonders schonendes Grillieren empfindlicher Fleisch- und Fischarten, sondern auch



höchst erfolgreiche Ausflüge in völlig andere kochtechnische Disziplinen. So kann man mit dem richtigen Zubehör und Know How auf dem „Outdoorchef“ tatsächlich eine so vorzügliche Pizza backen, wie sie sonst nur südlich von Rom zu haben ist. Und in der 46 cm King-Size-Pfanne gelingt eine waschechte Paella für mindestens 8 Personen in authentisch iberischer Manier. Beides können wir tatsächlich behaupten, weil wir es auch selbst ausprobiert haben. Über unsere Irrtümer, Triumphe und Erfahrungen in Sachen Pizza berichten wir in einem eigenen Artikel. Und zur Paella ist zu sagen, dass die große, emaillierte Pfanne in „Vulkanstellung“ in ihren Kocheigenschaften tatsächlich stark den Originalen in Valencia ähnelt, die über dem offenen Feuer betrieben werden. Mit dem Vorzug, dass man beim „Outdoorchef“ auch den Deckel schließen kann, um den Garungsprozess zu beschleunigen.



Differenzierung. Die Unterschiede zu herkömmlichen Gasgrillern liegen in einigen wesentlichen Details. So sind die beiden kreisförmigen, getrennt zu regelnden Brenner völlig vom Garraum getrennt. Das reduziert nicht nur die Qualmbildung auf ein Minimum, sondern auch den Reinigungsaufwand. Durch die patentierte Trichter-



Technologie kennt der „Outdoorchef“ zwei Betriebsarten: die „Normalposition“ für sämtliche Aufgaben des indirekten Grillen (inkl. Pizza-Backen), so-



wie die „Vulkanposition“, die einen Hot Spot mit naturgemäß begrenzter Fläche für scharfes Grillen, bzw. auch beispielsweise für die Paella-Pfanne oder die Gusseisenplatte schafft. In diesem Fall kann der Deckel auch offen bleiben.
Praktisch sind auch die Mehrfach-Zündung, die per Knopfdruck bombensicher funktioniert und die einfach zu entleerende Flüssigkeitsschale unter der Grill-Kugel.



Wer meint, auf dem Griller eine Pizza zu backen, sei lediglich ein netter Party-Gag, der liegt gehörig schief.

Text: Michael Schubert



Die Pizza-Connection

Denn nach vielen Irrungen und selbstlosen Verkostungen missglückter Versuchsresultate können wir mit Fug und recht behaupten, dass der (genau richtige) Grill dem Holzofen der neapolitanischen Pizzaiolos kaum nachsteht. Und diese nahmen ja bisher für sich in Anspruch, die beste Italo-Flade des Globus zu backen.
Dem heiklen Thema haben wir uns von mehreren Seiten genähert. So wollten wir wissen, welches Gerät denn das optimalste für die Pizza sei und auf welchem Material sie dabei am liebsten liegt. Und schließlich wollten wir herausfinden, aus welchem Stoff die Pizzaträume sind und haben unterschiedlichste Teigvarianten getestet.



Frisch gewagt. Gleich vorweg: Vergessen Sie hier Convenience. Auch wenn Tiefkühl-Pizzen im Backofen (für den sie entwickelt wurden) brauchbare bis gute Ergebnisse bringen können, so sind sie einfach nicht wirklich mit dem Grill kompatibel. Temperaturkurve und -höhe, sowie die Qualität der Hitze im Garraum, passen einfach nicht zu diesen Produkten. Und das gilt für alle Geräte, die wir ausprobiert haben. Eine Ausnahme könnten hier eventuell die Rohteigpizzen sein, die mancherorts noch in den Tiefkühltruhen des Handels zu finden sind.
Ähnlich unbefriedigend, wenn auch unwesentlich besser, verliefen unsere Versuche mit Fertigteig aus dem Kühlregal. Wirklich gute bis tolle Ergebnisse erzielten wir hingegen mit Frischteig, von dem wir drei Varianten im Rennen hatten: Ein Rezept nach Antonio Carluccio, dem Pavarotti der italienischen Küche, ein weiteres nach Jamie Oliver, dem zeitgeistigen Assimilator mediterraner Küchengeheimnisse, sowie einen Teig vom Pizzabäcker ums Eck. Letzterer war übrigens nicht nur am billigsten (€ 2,– für drei Pizzen – molto grazie), sondern auch knapp am besten. Was uns dazu brachte, nämlichem Pizzamacher ein paar Tipps aus der Nase zu ziehen und unsere finale Rezeptempfehlung (siehe Kasten) dahingehend zu modifizieren.

Stein der Weisen. Noch eine Enttäuschung: Vergessen Sie Ihren Holzkohlegrill. Auch mit gutem Zureden, Top-Briketts und den unterschiedlichsten Blechen, sowie Pizzasteinen war hier selbst im hochwertigen Kugelgrill von Weber nichts zu holen. Während oben noch alles schwamm, trocknete die Unterseite des Pizzabodens völlig aus und verbrannte in der Folge.
Brauchbare Ergebnisse erzielten wir nur im Gasgriller, und (nach einigem Üben) wirklich ganz hervorragende in der Gas-Kugel namens „Ascona" von „Outdoorchef". Wobei der Knackpunkt hier nicht nur in der Art der Hitzeentwicklung liegen dürfte, sondern vor allem beim Auflagematerial. Versucht haben wir es mit Blech, mit einer Teflon-beschichteten Folie, mit Speckstein (alias Pizzastein) und dem speziellen Pizzastein von „Outdoorchef" aus Schamott-ähnlichem Material.
Und das war dann auch ganz klar der Stein der Weisen. Seine Poren regulieren die Flüssigkeit offensichtlich optimal, die Hitze am Boden passt mit jener im Garraum unter dem Deckel zusammen. Das Resultat waren Pizzen (ein Plural ohne Ausreißer), die uns sogar deutlich besser mundeten, als jene aus dem Ofen des Teiglieferanten.

Quicky. Ganz offenkundig war letztlich, dass eine echte Pizza schnell sein will. Bäckt sie zwar schonend, aber langsam vor sich hin, wird sie zum Keks. Was manche vielleicht mit „knusprig" schönreden wollen, aber nun wirklich nicht das Wahre ist.
Gefahren wird das Gerät also mit Vollgas - wenn Stein und Grillgerät einmal richtig heiß sind (so 250 Grad), dann braucht eine Pizza auf keinen Fall mehr als 12 Minuten, oft noch deutlich darunter.



Man sieht das, ohne den Deckel zu öffnen (ja nicht – sonst ist die schöne Hitze futsch!), durch die breiten Lüftungsschlitze des Outdoorchefs sehr gut.

Zu guter letzt noch ein paar Tipps mit auf den Weg zur perfekten Pizza: Schaffen Sie für Ihren Belag eine gute Grundlage aus Paradeisersauce, Mozzarella und Parmesan – aber nicht zu nass. Und lassen Sie den Rand frei, damit dieser schön aufgehen kann. Wir haben ihn vor dem Backen mit einer Mischung aus Olivenöl und gepresstem Knoblauch eingestrichen – delikat!
Denken Sie auch daran, dass der Stein extrem heiß ist und Sie keine Möglichkeit haben, die Platzierung Ihrer Pizza mit den Fingern nachzubessern. Wir haben uns damit geholfen, die Pizza auf einem gut bemehlten Backpapier zu fabrizieren, das wir auf dem Grill dann vorsichtig weggezogen haben. Das überschüssige Mehl verbrennt zwar, kann aber mit einem Pinsel einfach weggefegt werden.

PIZZA FRISCHTEIG + SAUCE

Zutaten für 3 Portionen: 400 g Mehl universal, 100 g Mehl griffig, 1/2 EL Salz, 30 g Germ, 1/2 EL Zucker, 320 ml lauwarmes Wasser, 3 EL Olivenöl.



Germ und Zucker in einem Teil des Wassers auflösen, dann alle Zutaten in einer Küchenmaschine 10 Minuten mit dem Knethaken durcharbeiten. Den Teig zu einer Kugel formen, mit Mehl bestäuben und zugedeckt etwa 1/2 Stunde aufgehen lassen. Danach noch einmal kurz kneten, in 3 Stücke teilen und auf einer bemehlten Arbeitsfläche zu etwa 5 mm dicken Pizzen ausrollen.
Die tomatige Grundsauce für den Belag fabrizieren Sie am besten aus vollreifen Dosentomaten, die geschnitten und abgetropft, sowie mit Salz, Pfeffer, Knoblauch, Olivenöl und Oregano auf eine gut verstreichbare Konsistenz eingekocht werden. Wenn Sie es besonders intensiv mögen, können Sie auch einige getrocknete Paradeiser mit Olivenöl pürieren und dazugeben.

Der ultimative Ket



Blind und pur – so verkostet offenbaren Ketchups ihre wahren Werte. Und liefern nach dem Lüften des Inkognito manche Überraschung.

Keine andere orientalische Würzsauce hat in der westlichen Welt eine so beispiellose Karriere hinter sich, wie das ursprünglich aus Indien stammende Paradeiser-Chutney namens „Ketchup". Nicht nur Kinder, Jugendliche und Fast-Food-Junkies verwenden diese pikante Tomatensauce bei jeder passenden und unpassenden Gelegenheit. Sogar zum Rohschinken aus Parma wurde die rote Flasche schon gesehen – was zu ernsthaften Konflikten mit Partnern und rechtschaffenen Genießern geführt haben soll.

Den solcherart erworbenen schlechten Ruf verdient Ketchup jedoch keineswegs. Denn erstens ist es dort, wo es wirklich hingehört (etwa zu einem saftigen Grillsteak), eine ganz fabelhafte Sache und zweitens auch ganz schön gesund. Denn der Paradeiser spendiert uns ausgerechnet in verarbeiteter Form – also auch als Mark bzw. Sugo – seine segensreichen Antioxidantien, die freie Radikale in unserem Stoffwechsel neutralisieren und somit nachweislich krebsvorbeugend wirksam sind.

Qual der Wahl. Ganz ehrlich gesagt waren dies jedoch nicht die wahren Gründe für unsere Verkostung, sondern schlicht und einfach kulinarische Neugier. Die uns dann auch ein großes Teilnehmerfeld bescherte: Obwohl wir sämtliche Hot- und Flavour-Varianten außer Acht ließen, waren es doch letztlich 15 verschiedene, gängige Produkte, die wir in den Regalen des Handels fanden und uns anschließend der Reihe nach in einer Blindverkostung vornahmen. Preislich reichte das Spektrum dabei von Diskont bis Premium mit einer Spreizung des errechneten Grundpreises pro Kilogramm von € 0,99 bis € 5,80.

Die Jury bestand aus den RedakteurInnen der GrillZeit und deren handverlesenen Slowfood-Freunden, sowie deren Nachwuchs. Allesamt erklärte Ketchup-Verwender unterschiedlicher Ausprägung. Sowohl bei der Zusammenstellung dieser Jury, als auch bei der Auswertung von Benotungen und Kommentaren haben wir nach drei Altersgruppen unterschieden, die jeweils etwas andere Erwartungen an ein Ketchup haben dürften, wie uns letztlich auch der Test bestätigte: Kids (bis 9 Jahre), Teens (bis 19) und Erwachsene.

Bewertet wurde der Gesamteindruck nach dem Schulnotensystem, jedoch mit einer Stelle hinter dem Komma. Zusätzlich baten wir um Kommentare und Eindrücke ohne hier ein festes Schema vorzugeben. Durch die Auswertung dieser ungestützten Wort-



Die verkosteten Produkte in alphabetischer Reihenfolge:

Alnatura (Bio), Clever, Felix, Felix ohne Zuckerzusatz, Heinz, Heinz bio, Heinz Kids, Lomée, McDonalds, Rich, Spak, Spar, Spitz, Sungold, Vitakrone.

chup-Contest

spenden, die speziell bei den Kleinsten mitunter Anlass zur Heiterkeit gaben, konnten wir recht gut die Kriterien herausarbeiten, nach denen Ketchup von seinen Konsumenten beurteilt wird.

Überraschenderweise waren beispielsweise viele der getesteten Ketchups nicht nur den Großen einfach zu süß - besonders dann, wenn die tomatige Fruchtigkeit als geschmackliches Gegengewicht vermisst wurde. Und das gilt nicht nur für No-names und Eigenmarken des Handels, sondern auch für manches Markenprodukt.
In Sachen Konsistenz gab es ebenfalls Ausreißer. So wurde das Produkt von „Rich", das wir bei Zielpunkt gekauft hatten, durch die Bank als zu dünnflüssig bewertet. Hingegen stieß die im wahrsten Sinne sehr markige Interpretation des Themas von der Hofer-Eigenmarke „Lomée" bei den Erwachsenen auf sehr gute Akzeptanz, dafür bei den Kindern weniger. Insgesamt waren alle Beteiligten erstaunt, wie groß sie selbst die Unterschiede der einzelnen Produkte im direkten Vergleich wahrnahmen.

Rare Siegertypen. Partout waren die beiden am besten bewerteten Produkte ausgerechnet jene, die am schwersten erhältlich sind. Denn „Heinz bio" etwa ist bei weitem nicht so leicht zu bekommen wie die Markenkollegen „Heinz" und „Heinz Kids", lag aber mit einer Totalnote von 2,09 nicht nur in der Gesamtwertung an der Spitze des Feldes, sondern ausgerechnet besonders bei den Kindern (1,93) und Jugendlichen (1,83).



Die Silbermedaille im Gesamtklassement geht an „Spitz" (2,35), das derzeit beispielsweise bei M-Preis, Maximarkt oder Nah & Frisch zu beschaffen ist. Dieses Produkt lag bei Erwachsenen (1,86) und bei den Teens (1,83) an der Spitze und kam lediglich bei den Kids nur durchschnittlich gut an.
Den dritten Platz in der Kombinationswertung erreichte mit der Gesamtnote 2,37 Marktführer Felix, der vor allem bei den Erwachsenen (2,1) punkten konnte. Sehr gute Platzierungen erreichten bei den Teens noch „Alnatura" und „Clever" mit jeweils 2,17. Exakt die gleiche Note, die von den Kids an das Spar-Ketchup vergeben wurde.



Wer Spargel schon einmal gebraten gegessen hat, wird wasserscheu. Denn am Rost, in der Grilltasse oder auch in der Pfanne gegart, entwickelt sowohl die grüne, wie auch die weiße Version des Asparagus officinialis einen weit intensiveren Geschmack als im Kochtopf.

Text: Marketa Leva

Spargelzeit ist Grillzeit



Geschält wird der Spargel fürs Grillen wie gewohnt – weißer vom Kopf abwärts, grüner nur im unteren Drittel. Einzeln direkt auf den Rost gelegt fühlt sich aber nur dicker Solospargel wohl. Dieser hat genug Wasser und Volumen, um dem Welken zu entgehen. Dünnere Stangen und grüner Spargel sind besser in der Grilltasse aufgehoben, oder aber als „Floß“ zu dem man sie mit Hilfe von zwei Grillspießen zusammenbauen kann. So lassen sich diese auch gut wenden, ohne sich vielleicht durch die Stäbe des Rostes zu verabschieden oder zu brechen.

Gegrillt wird bei mäßiger Temperatur nur wenige Minuten direkt über der Glut, wobei der Spargel vorher mit Fett bestrichen werden sollte, damit er nicht austrocknet und vor allem damit sich jene Röststoffe entwickeln, die für jegliches Gemüsearoma so vorteilhaft sind. Butter ist hier nicht geeignet, da sie nicht hitzestabil ist, pinseln sie lieber etwas Pflanzenöl auf.

Und salzen Sie ruhig beherzt – ein Teil der Kristalle fällt ja buchstäblich durch den Rost.

Als Dip für den weißen Spargel vom Grill empfehlen wir eine kalte Sauce. Zu seinen delikaten, leicht bitteren Brataromen schmeckt beispielsweise eine selbstgemachte Sauce Hollandaise (Rezept auf Seite 43) ganz formidabel. Diese kann nicht nur warm, sondern auch kalt aufgeschlagen werden.



Zum Marinieren ist gegrillter, grüner Spargel ein hervorragender Kandidat. Analog zu anderen klassischen Röstgemüsen wie Melanzani, Zucchini, Fenchel und Artischocken mundet dafür besonders gut eine Mischung aus Balsamico oder frischem Zitronensaft, Olivenöl, Salz, Pfeffer aus der Mühle und gehackten frischen Kräutern, wie Petersilie, Kerbel und sogar Minze. Auch Knoblauch passt gut – für jene die ihn mögen.

KNACKFRISCH

Frischen weißen Spargel – und nur so ist dieser grilladäquat – erkennen Sie an den geschlossenen Köpfen und der bedingungslos fehlenden Elastizität. Die Schnittflächen sollten hell und im Idealfall sogar noch feucht sein. Bei leichtem Druck auf den Spargel sollte Saft herausquellen, der angenehm duftet. Wenn zwei Spargelstangen beim Aneinanderreiben quietschen, zeigt das zusätzlich die Tagesfrische.

Auch der grüne Spargel sollte fest sein, ältere Exemplare erkennt man an ihrer Beweglichkeit. Und wenn die Knospen einmal aufgehen, ist es mit dem feinen Aroma auch nicht mehr weit her.




earlybirds.at



Eier am Grill – ein endliches Thema. Doch spielt dieses wertvolle Nahrungmittel in der Küche unter freiem Himmel einige sehr wichtige Nebenrollen.

Text: Claudia Schrutek

Ei dabei

Als Steak-Topping ist das Spiegelei ja ein Klassiker. Und da uns dieses sonst durch den Rost tropfen würde, empfiehlt sich für die Zubereitung auf dem Griller natürlich eine Gusseisenplatte. Ersatzweise auch eine einfache Pfanne. Sie haben dabei die Wahl: „Sunny side up" oder „down" – Letzteres beschreibt das auf beiden Seiten gebratene Spiegelei, wie man dies auch gerne an fernen Gestaden am Frühstücksbuffet ordert, um kein gesundheitliches Risiko einzugehen.
Wer es akkurat mag, kann sein Spiegelei auch in einer eigens dafür geschaffenen Form zubereiten. Diese kann man als unterschiedlichste Modelle erwerben – gesehen als gewöhnliche Ringe, Herzen für Verliebte, niedliche Hasen oder auch anzüglichere Motive.

EINZEL-EI-KENNZEICHNUNG

Ein Blick auf die Packung oder das rohe Ei genügt, um dessen Herkunftsland, Haltungsform, die landwirtschaftliche Betriebsnummer des Ursprungsorts und eventuell sogar das Mindesthaltbarkeitsdatum herauszufinden. Man muss nur wissen, wie der Code auf dem Ei zu knacken ist – und das ist gar nicht so schwer.



An erster Stelle der Aufschrift steht immer die Haltungsform, aus der das Ei stammt, wobei 0 für Bio, 1 für Freiland-, 2 für Boden- und 3 für Käfighaltung steht. Danach findet sich die Länderkennzeichnung - steht auf Ihrem Ei an dieser Stelle ein AT, dann halten Sie ein heimisches in Händen. Mit der darauffolgenden landwirtschaftlichen Betriebsnummer kann genau nachvollzogen werden, aus welchem Betrieb das Ei stammt.
Bei vielen Eiern befindet sich unter diesem Code noch eine Zeile, die das Mindesthaltbarkeitsdatum anzeigt. Dabei handelt es sich um das Datum, an dem Ihr Ei frühestens abläuft, wenn es gekühlt gelagert wird.

Weicheier. Sehr vielseitig einsetzbar ist das gekonnt in der Schale gekochte Ei. Wie beispielsweise wachs- oder kernweich als Begleiter zu Blattsalaten. In Verbindung mit einer guten Weinessig-Marinade und geviertelten Kopfsalatherzen etwa stellen hinreichend weiche Eier auch einen komplexen Cesars Salad ganz schön in den Schatten.
Als noch weichere „Tunkeier" sind sie eine so hübsche wie schmackhafte Alternative zu Dippings für Rohkost, Grissini, etc. Dafür muss der Dotter aber innen noch völlig flüssig, das Eiweiß jedoch schon relativ fest sein (siehe Heißer Tipp). Wir empfehlen Ihnen für den Fall, dass Sie nicht wissen, wie viele Tage das Ei schon am Buckel hat, einen Frischetest durchzuführen – das ist nicht nur beim Tunk-Ei, sondern auch bei anderen Variationen, bei denen das Ei nicht durchgegart wird, empfehlenswert. Es gibt einige Möglichkeiten, um herauszufinden, ob das Ei noch zum Tunken verwendet oder besser durchgegart werden sollte.

Parlez-vous hollandais? Und schließlich ist das Ei auch Hauptbestandteil einer ordentlichen Sauce

Hollandaise, die wir Ihnen besonders für den Spargel vom Grill (Seite 40) ans Herz legen. Solch eine anspruchsvolle Sauce herzustellen ist nicht ganz einfach und braucht ein wenig Übung und Feingefühl. Da sie aber als Grundsauce zahlreicher weltberühmter Variationen gilt, zahlt es sich aus, dieses „Handwerk“ zu erlernen.
Doch nicht nur für Gemüse, auch für Fleischgerichte ist die berühmte französische Sauce geeignet. Zu beachten ist hier nur, dass der Spargel eine etwas sämigere Konsistenz benötigt, damit die Sauce darauf haften bleibt, während sie für Fleisch etwas dünner sein sollte, damit die Hollandaise nicht zu dominant und sättigend wirkt.
Ein Grundrezept:



Sauce Hollandaise

Zutaten: 2 Eidotter, 200 g Butter
Salz, weißer Pfeffer, Zitronensaft,
2 EL Wasser, Suppe oder Fond (von Spargel, Fisch etc. je nach Gericht)

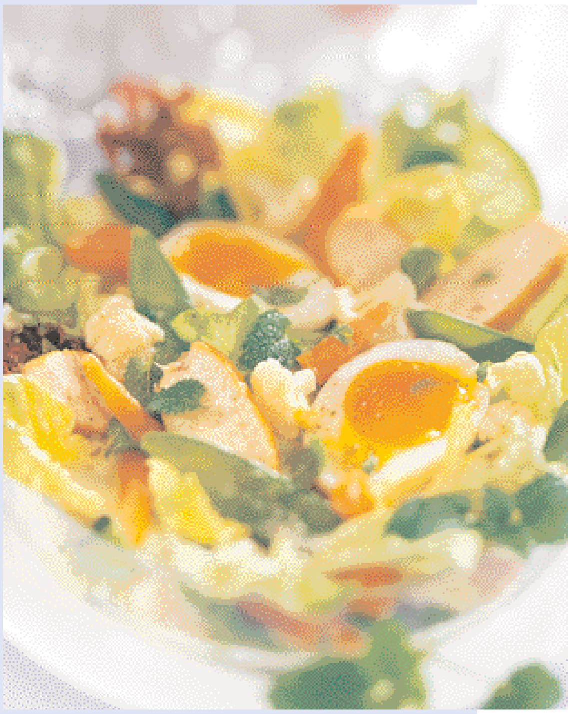
Schmelzen Sie die Butter, indem Sie diese auf etwa 40°C erwärmen. Eidotter, Flüssigkeit, Salz und Zitronensaft über Dampf sehr schaumig (warm) schlagen. Butter unter ständigem Schlagen langsam einfließen lassen und zu einer sämigen, dicklichen Sauce schlagen, abschmecken. Die Konsistenz kann durch Zugabe von Flüssigkeit (dünner) und Beigabe von Butter (dicker) korrigiert werden.

Man kann die „Hollandaise“ und ihre zahlreichen Abarten warm servieren, aber auch kalt schlagen.

SOMMERSALAT MIT ZITRONENMELISSE

350 g Karfiol
2x 1/2 EL Zucker
Salz und Pfeffer
10 g Butter
250 g junge Karotten
150 g Erbsen oder Erbsenschoten
6 Eier
1 Kopfsalat
150 ml Olivenöl
3 EL Weißweinessig
2 Eidotter
2–3 EL Zitronensaft
1 Bund Zitronenmelisse
500 g gebratenes Huhn

Das Gemüse ca. 7 Minuten in Wasser mit Salz und Zucker bissfest kochen. Die Eier ebenfalls in sieben Minuten wachsweich kochen und nach dem Abkühlen schälen und halbieren.
Den Kopfsalat zerteilen, waschen und trocken schleudern. 6 EL Öl mit Essig, Salz und Zucker verrühren.
Die zwei Dotter im Rührbecher mit 1 EL Zitronensaft cremig rühren, salzen. Das restliche Öl erst tropfenweise, dann in dünnem Strahl mit dem Handmixer unterschlagen.
Den Bund Zitronenmelisse fein hacken und zwei Drittel davon mit 4 EL Gemüsesud unter die Mayonnaise rühren, mit Salz und Zitronensaft würzen.
Das gebratene Huhn in feine Streifen schneiden, den Kopfsalat in der Vinaigrette wenden. Salat, Gemüse und Huhn in einer großen, flachen Schüssel anrichten und die Mayonnaise löffelweise darüber verteilen. Mit den Eiern und der restlichen Zitronenmelisse garnieren.



HEISSER TIPP

Eierkochen ist nicht so einfach wie man denken mag – einmal im Kochtopf, verlangen die sensiblen Dinger höchste Präzision in der Zeitmessung. Das Tunk-Ei zum Beispiel sollte nicht weniger als drei und nicht mehr als vier Minuten kochen, um die richtige Konsistenz – das heißt außen festes Eiklar und innen dunkelgelber, flüssiger Dotter – zu erlangen. Und Beilageneier sind auch besser, wenn sie wachsweich (8–10 Minuten) gekocht werden anstatt hart (11–13 Minuten).
Die angegebenen Kochzeiten beziehen sich auf kühlschrankkalte Eier der Größe M. Bei nestfrischen Eiern sollte man übrigens eine Minute zu den üblichen Kochzeiten anhängen.



WWW.AMA-GRILLCLUB.AT



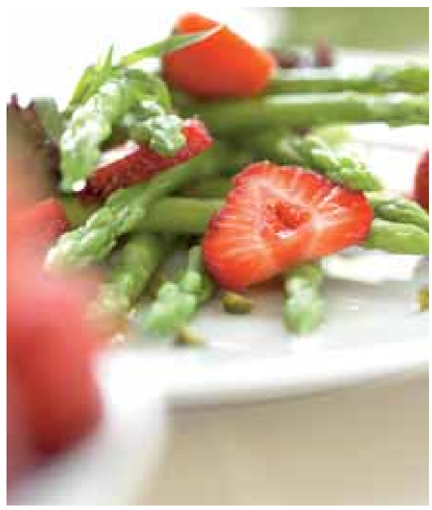
Beeren-Hunger

Erdbeeren sind gottgewolltes Fingerfood, aber auch die Idealbesetzung vieler sommerlicher Gerichte und Drinks. Und gerade beim Grillen gern gesehene Gaststars in ungewöhnlichen Rollen.

Text: Kiki Sabitzer

Strawberry fields

Die meisten von uns kennen dieses köstliche Rosengewächs (Beere ist es ja botanisch gar keine) mit Zucker, Obers, auf Torten, in Shakes, usw. Und vielleicht noch mit Balsamico und grünem Pfeffer – dem italophilen Überraschungsgag der 80er Jahre. Recht so, aber da ist noch weit mehr zu holen. Denn speziell jetzt im Frühsommer, wo es die süßen, gesundheitsbombigen Früchte frisch und vollreif vom Feld ums Eck und das auch noch zu wirklich vernünftigen Preisen gibt, bietet es sich an, etwas experimenteller zu werden und die mannigfaltigen Talente der Frucht zu ergründen.
Genial passt die Frucht, die in Ostösterreich unergründlicherweise auch



mitunter als „Ananas" bezeichnet wird, natürlich zu sämtlichen Milchprodukten. Zu Mascarpone, Rahm, Joghurt, Schlagobers und Milch sowieso, aber auch zu Käse. Und zwar nicht nur zu Frisch- und Schafskäse, sondern auch zu würzigen, reifen Sorten mit Rotschmiere – gerne in Begleitung von süßem Balsamico-Essig (bevorzugt der echte „Tradizionale"!) oder Feigensenf.

Perfekte Harmonie, aber auch interessante Gegensätze, entstehen in Kombination mit zahlreichen Gemüsen und

ÜBERSCHUSS?

Wer zu viel des Guten hat, sollte auf bewährte Methoden der Saisonverlängerung zurückgreifen. Einfrieren etwa lässt sich besonders gut Erdbeerpüree, das sich wiederum ganz herrlich als Zutat für Prosecco eignet, welcher der eintreffenden Grillgesellschaft gereicht werden kann. Oder aber als Fruchtspiegel für Desserts a la Panna Cotta und Topfennockerl. Und mit Balsamico als Basis für Saucen zu Wild und Pute, und ...
Neben den Einmach-Klassikern, Marmelade und Sirup, eignet sich die Erdbeere aber auch zur Veredelung von Essig. Dazu setzt man Apfelessig mit Honig und Erdbeeren an und lässt ihn 2-3 Wochen ziehen. Der auf diese Weise aromatisierte Essig passt sehr gut zu Blattsalaten, eignet sich aber auch dafür, Obstsalate, Frischkäsegerichte und Süßspeisen abzuschmecken.



Kräutern. Mit Melisse und mehr noch Minze (kein Spearmint sondern eher die milde Apfelminze) ergeben sich überwältigende Geschmackskombinationen. Ja sogar mit Blattspinat entstehen kulinarische Synergien. Und in Salaten geben (nicht zu reife) Erdbeeren, dem Blattgemüse einen besonderen geschmacklichen Kick.
Frische Erdbeeren passen aber auch ganz hervorragend zu delikaten Fischen (etwa Seezunge) und zu



Geflügelfleisch. Macht man aus den Beeren aber eine frische Sauce (also nicht kochen!), die durchaus pikant oder scharf sein darf, so wird daraus eine hervorragende und optisch sehr ansprechende Begleitung zu vielerlei gegrilltem Fleisch.

Zwei weitere Rezepte die sich ebenfalls besonders gut in Gesellschaft von Gegrilltem machen, nämlich eine klassische Erbeerbowle und einen gar nicht klassischen Erdbeer-Spargel-Salat, haben wir für Sie vorbereitet.

ERDBEERBOWLE



Zutaten für 1,5L:
50 dag Erdbeeren
0,75L Chardonnay oder Riesling
0,75L trockener Sekt
3 EL Weinbrand
einige frische Zweige Zitronenmelisse

1. *Erdbeeren waschen und halbieren. In eine große Glasschüssel geben und mit dem Weinbrand aromatisieren.*
2. *Nach einigen Minuten den gut gekühlten Weißwein darüber gießen.*
3. *Den gekühlten Sekt erst kurz vor dem Servieren dazugeben.*
4. *Einige Blätter Zitronenmelisse in das Glas geben, mit Bowle aufgießen und servieren.*

Beerenkräfte. Erdbeeren sind wahre Vitaminbomber sowie Träger vieler sekundärer Pflanzenstoffe, die sich auf unser körperliches Befinden wie ein Jungbrunnen auswirken. Der beerenstarke Cocktail aus Vitamin C, Folsäure und bioaktiven Stoffen stärkt das Immunsystem, beugt Infektionen vor und hilft auf natürliche Weise den Cholesterinspiegel zu regulieren. Und dabei darf man die köstlichen Beeren auch noch bis zum Abwinken konsumieren, denn sie bestehen zu 90 Prozent aus Wasser und liefern lediglich 37 Kilokalorien pro hundert Gramm. Beschränkt ist der wahre Genuss allerdings saisonal, denn wirklich prallvoll mit gesunden Inhalts- und Aromastoffen sind die Erbeeren nur dann, wenn sie tatsächlich frisch sind – eine Nachreife wie bei Äpfeln oder Bananen gibt es hier nicht. Weite Wege und falsche Lagerung mag die sensible Frucht also gar nicht und das erkennt man meist schon (oder erst) am Geschmack. Aber nicht nur das Aroma, sondern auch die gesunden Nährstoffe bleiben bei zu langen Transporten meist aus beziehungsweise auf der Strecke. Daher empfiehlt es sich, reif geerntete, frische



Erdbeeren zur Saison zu kaufen. Wofür im übrigen auch spricht, dass weitgereiste Erdbeeren oft eine Extraportion an Pflanzenschutzmitteln im Gepäck haben.
Wirklich frische Erdbeeren erkennen Sie beim Kauf daran, dass sie eine glänzende Oberfläche und frische Kelchblätter haben.

ERDBEER-SPARGELSALAT MIT RUCOLA UND MOZZARELLA

60 dag grüner Spargel
30 dag Erdbeeren
15 dag Mozzarella
1 Tasse Rucola
5 dag Walnüsse
Basilikum fein gehackt
2 EL Balsamico Tradizionale
4 EL kalt gepresstes Olivenöl

Aus Balsamico, Olivenöl, Salz, Pfeffer und fein gehacktem Basilikum eine Marinade anrühren. Den gekochten Spargel, Mozzarella, Rucola und Erdbeeren anrichten, sparsam marinieren und mit den gehackten Walnüssen bestreuen.





Viel Zeit und oft genug auch Geld investieren wir in die passende Weinbegleitung unserer Grillevents. An deren Seite stellen wir dann natürlich auch eine Flasche Mineralwasser - egal welche, Hauptsache gut gekühlt. Und damit können wir eine ganze Menge anrichten.

Text: Dr. Klaus Postmann

Wasser & Wein

Einen kühlen, duftigen Grünen Veltliner zum Empfang, einen fruchtig-schweren Shiraz zum Steak. Die Wahl der richtigen Weine zum Menü der Wahl beschäftigt uns und Abertausende. Bis hin zu Herrn Parker und anderen Punktespendern. Aber das Wasser, das wir schon des Durstes wegen (hoffentlich) abwechselnd mit dem Wein trinken, wird so gut wie immer als geschmacksneutral abgehakt. Welch Trugschluss.



In dieser Ausgabe bringt BBQ-Sommelier und Weinakademiker Dr. Klaus Postmann die Eindrücke der Jury zum Thema „Wasser & Wein“ zu Papier.

Denn die Wahl des richtigen Wassers kann aus einem guten Wein einen noch besseren machen und umgekehrt noch viel leichter eine glatte Enttäuschung. Das ist jedenfalls das ganz klare Resultat einer Verkostung, die wir in trauter Sommelier-Runde durchgeführt haben.

Born to be mild. Wir haben H_2O-seitig dafür weitgehend alle Mineralwässer gewählt, die im österreichischen Lebensmittelhandel erhältlich sind. In Summe sind wir da auf 18 unterschiedliche Marken gekommen, deren Verbreitungsgebiet als national bezeichnet werden kann. Ungeachtet des Portfolios der einzelnen Anbieter haben wir – soweit möglich – jeweils die milde Variante der Mineralwässer gewählt. Nicht nur, weil wir keine Wasservergiftung riskieren wollten, sondern weil wir ein Zuviel an Kohlensäure zum Wein einfach für suboptimal erachten. Und außerdem die ganz stillen Wässer zwar sprichwörtlich tief, zum Wein jedoch oft reichlich lasch rüberkommen. Leider hat sich diese weit verbreitete Ansicht vieler Kombinierer ja noch nicht bis zu allen Gastronomen durchgesprochen, die beratungsresistent nur prickelndes Mineralwasser und jenes aus der Leitung offerieren. Dieses hat ja den „ohne“-Produkten der verschiedenen Brunnen inzwischen die Marktführerschaft in diesem Segment abgeknöpft. Aber das nur nebenbei.

Alle Wässer wurden jedenfalls der Vergleichbarkeit halber in 1,5l PET-Flaschen gekauft. Ohne genaue Kenntnis über Verlust von Kohlensäure und Qualität durch etwaige Überlagerung oder Lagerungsfehler - also ganz so, wie der Konsument dies tagtäglich tut.

Mess-Weine. Als Wein-Partner und Kriterien für sämtliche Wässer haben wir uns für lediglich zwei sehr typische Vertreter beliebter Rebensorten entschieden, die für Grillparties und andere sommerliche Festivitäten prädestiniert sind. Auf der weißen Seite war das der „Lenz Moser Weinviertel DAC“, ein pfeffrig-duftiger Grüner Veltliner mit verlässlicher Qualität und universeller Akzeptanz. Und als Rotwein gab es mit „Lindemans Bin 50 Shiraz“ einen

fruchtig-beerigen und saftigen Australier, der zu gegrilltem, dunklem Fleisch meist ausgezeichnet passt.

Ziel der Verkostung war es also nicht, die unbestrittene Qualität der beiden Weine, sondern die Eignung des Wassers als Begleiter zu genau diesen Weinen zu testen. Was natürlich mit anderen Weinen wieder etwas anders aussehen kann, auch wenn sich aus den Ergebnissen selbstverständlich Grundsätzliches ableiten lässt. Entscheidend war für uns aber auch, dass eine Hierarchie zwischen Wasser und Wein besteht - das Wasser soll sich dem Wein unterordnen, idealerweise soll das Wasser sogar die Qualität des Weines stützen. Verkostet wurde offen nach dem Schulnotensystem, mit einer Stelle hinter dem Komma, um präzise zu differenzieren.

Allgemeine Erkenntnisse. Niemand wird ernstlich verwundern, dass Wässer, wo z.B. Schwefel und Kalzium den Geschmack mitbestimmen, hier eher benachteiligt waren. Trotzdem sind diese Wassertypen erstaunlich oft in Gesellschaft von Weinen zu finden, was wohl eher an pauschalen Lieferverträgen von Getränkegroßhändlern, als an gastronomischer Kompetenz liegt.
Auch weiche Wässer – meist aus Thermalquellen – wirken zu Wein oft zu schwer und üppig. Salzig mineralische Wässer schwemmen wiederum gerne den Geschmack am Gaumen weg. Grobe, metallisch schmeckende Kohlensäure kratzt und überdeckt dadurch Tannin und Extrakt der Weine. Ideal und empfehlenswert hingegen sind Wässer mit milder, dennoch stützender Säure und reinem Geschmack.
All diese Eigenschaften werden beim puren Wasserkonsum kaum wahrgenommen. Erst in der bewussten Verkostung mit den Wein-Partnern werden die Unterschiede wahrgenommen – und zwar als gewaltig.

Die Gewinner. Gleich vorweg: Universalisten gibt es auch unter den neutralen Wässern nur ganz wenige, die meisten passten entweder besonders gut zum Weiß- oder zum Rotwein, die Gewinner sowieso. Und einige zu gar nichts, auch wenn sie als Wasser-Solitär an sich recht angenehm sind.

Als besondere Empfehlung nennen wir Ihnen jene Mineralwässer, die im Schnitt eine Note mit der Eins vor dem Komma erhielten. Und zwar säuberlich getrennt nach den beiden Trink-Kumpanen aus Niederösterreich und Australien.

Fazit. Angesichts unserer Erfahrungen ist es erstaunlich, wie wenig Augenmerk Handel und Gastronomie, aber auch die Winzer selbst den Synergien zwischen Wein und Wasser schenken. Es kann doch nicht sein, dass eine ganze Weinkarte oder Weinabteilung über den gleichen Kamm geschoren wird. Hier bestünde eine echte Möglichkeit zur Profilierung durch Kompetenz.
Unsereiner ist wirklich gut beraten, für alle Fälle zum Wein gleich ein paar verschiedene Mineralwässer einzukaufen. Der Wasserpreis spielt ja angesichts oft zweistelliger Tarife für die Bouteille keine allzu große Rolle. Und nach einigem Herumprobieren (den Unterschied merkt man wirklich ganz schnell und brutal) kann man sich und seinen Gästen mit der richtigen Wasserwahl zum edlen Wein eine echte Freude machen.



DIE BESTEN VELTLINER-BEGLEITER

Astoria Mild	*überaus mild - beinahe ohne Kohlensäure, dennoch perfekt Geschmack und Harmonie stützend.*
Güssinger mild	*leichter Säuerling mit stützender Säure, interessantes Wasser mit Struktur und eigenwilligem, aber zum Veltliner gut passenden Geschmack.*
Römerquelle wenig	*dezent zurückhaltend, rein und klar, keine störenden Elemente, präsentiert den Weißwein wunderschön.*
Waldquelle sanft	*eher kräftige Kohlensäure, sehr sauberer Geschmack nach Hochquellwasser.*



DIE BESTEN SHIRAZ-PARTNER

Gasteiner Kristallklar Mild	*blumig, voluminös, geht am Gaumen richtig auf, duftig, saftig weich – das ideale Rotweinwasser.*
Montes mit Kohlensäure	*durchgehend harmonisch, weich, süffig, trägt Tannin und Struktur gut.*
San Benedetto leicht prickelnd	*fein prickelnde Kohlensäure bleibt angenehm am Gaumen hängen, astrein und gut stützend.*
Vöslauer mild	*kräftig, süffig und harmonisch, sauber und gut stützend.*



Urlaubsstimmung von Berger mit den neuen „Kalbsbratwürsteln“, aus bestem Kalb- und Schweinefleisch. Für den charakteristischen Geschmack und den mediterranen Touch sorgt die Beigabe von Mozzarella-Würfeln und frischem Basilikum. Bergers „Kalbsbratwürstel“ sind glutenfrei und enthalten keine Geschmacksverstärker.



Sixpack 1957 in Wien erstmals abgefüllt, hat sich „Almdudler“ nicht nur zu einer der erfolgreichsten heimischen Marken entwickelt, sondern gilt heute sogar als Österreichs Nationalgetränk. Zum 50. Geburtstag kommt nun die aus der Gastronomie bekannte „Almdudler“-Formflasche als Limited Edition in den Lebensmittelhandel. Die 0,25L-Glas-Einwegflasche wird ab Juni mit sechs unterschiedlichen Trachtenpärchen-Motiven im praktischen Sixpack angeboten.



Trendig Zwei trendige Produkte für die kommende Grillsaison offeriert Kühne mit den „Crazy Würzsaucen. Die innovativen Sorten „Red Hot Chili Pepper“ und „Indian Curry Dream“ lassen sich in der schwarzen PET-Kopfsteher-Flasche einfach und sauber dosieren.





Breite Auswahl Bei der „Grillwurstplatte“ vereint Radatz drei beliebte Grillwurst-Klassiker in einer Packung, und zwar Bratwürstel, Käsekrainer und Berner Würstel. Allesamt sind glutenfrei und eignen sich für die Pfanne ebenso wie für den Grillrost. Ebenfalls neu sind die „Mini Schinken Berner“.

Himmel & Hölle Als Limited Edition präsentiert Heinz für die heurige Grillsaison zwei interessante Saucen-Variationen: „Grill Angel“, eine himmlisch cremige Joghurt-Knoblauch-Sauce, sowie „Grill Devil“, eine feurig-scharfe Barbecue-Sauce mit rauchiger Note. Beide kommen in der praktischen 500ml-Kopfsteher-Flasche.



Gewissensfrage Salat macht schlank, das Dressing jedoch nicht immer. Deshalb bietet Knorr sein „Salat Krönung Joghurt-Dressing“ nun in zwei interessanten Light-Varianten an: Die beiden Sorten „Küchenkräuter“ und „Sommerkräuter“ enthalten weniger als ein Prozent Fett, überzeugen aber trotzdem durch vollen, aromatischen Geschmack.





Fackelzug Landhof sorgt in dieser Grillsaison für Abwechslung. Etwa mit den brandneuen „Grillfackeln“: würzig marinierte Bauchfleisch-Streifen, die um einen Holzspieß gewickelt sind. Sie werden nur kurz am Rost (oder in der Pfanne) knusprig angebraten und sind ideales Fingerfood.

Einhandmechanik Für die richtige Würzung beim Grillen sorgt Kotányi mit sechs neuen „Grill“-Gewürzmischungen in der taillierten PET-Dose, die optimal in der Hand liegt und sich mit dem Daumen leicht öffnen und wiederverschließen lässt. Dadurch bleibt immer eine Hand frei. Das



Prall gefüllt Bei den „Landhof Schlemmertaschen" handelt es sich um Schweinskarree-Taschen, die fix-fertig mariniert, mit unterschiedlichen Füllungen versehen und danach mit einem Bambus-Spieß verschlossen werden. Wobei im Inneren entweder Tzatziki, eine „Pilz-Waidmann“-Füllung oder Zwiebel, Knoblauch und Gartenkräuter stecken.





Weber Genesis Serie E
Unter dem porzellanemaillierten Deckel der neuen E-Klasse Gasgriller von Weber lässt sich auch großes Grillgut perfekt zubereiten. Als praktisch erweisen sich die Edelstahl-Arbeitsflächen an den Seiten des Genesis E-310 und E-320, sowie der geschlossene Unterschrank.

Outdoorchef St. Tropez
Optisch sehr ansprechend präsentiert sich der neue Gasgriller „St. Tropez“ von Outdoorchef. Der seitlich montierte Kugelgasgrill besitzt zwei voneinander unabhängige Ringbrenner zum Grillen bei niedrigen Temperaturen. Außerdem zeichnen ihn die große Granitarbeitsfläche und viel Stauraum aus.



Tubismus Sehr praktisch ist Meggles neue „Steak & Grill Tube“, die eine besonders einfache und saubere Portionierung ermöglicht und durch die Zugabe von Rapsöl auch direkt aus dem Kühlschrank verwendet werden kann. Übrigens gibt es von Meggle auch normale Kräuterbutter in dieser praktischen Tuben-Form.



Spanferkelgrill Snorre
Dieser tragbare Spanferkelgrill verfügt über einen 2,1m langen Bratspieß, der mithilfe von drei 1,5V Batterien und einem patentierten Planetengetriebe das Spanferkel stundenlang über dem Feuer drehen kann. Zu beziehen bei www.grillshop.at.



Cobb Premier inkl. komfortabler Tasche. Das ist ein wahres Multitalent – grillen, braten, backen, kochen, räuchern. Durch seine kompakte Größe und ideale Wärmeisolation kann er quasi überall in Betrieb genommen werden. Außerdem ist er inklusive komfortabler Tasche erhältlich.



farbkräftige Design signalisiert sofort die jeweilige Verwendung – für „Barbecue“, „Fisch“, „Geflügel“ oder „Gemüse“. Dazu kommen noch die extra scharfe Mischung „Mexico“ für Steak & Co. sowie die Sorte „Kotelett“, mit der das Fleisch besonders zart und saftig wird.



Big Green Egg Die Wiedergeburt einer 3000 Jahre alten asiatischen Idee. Das Besondere daran ist ein dem „Römertopf“ ähnliches Prinzip, bei dem ein geschlossenes, irdenes Gefäß das Grillgut besonders schonend gart. Wegen seines Kamineffekts ist das Anzünden kinderleicht, mit der Zu- und Abluftklappe lässt sich die Temperatur regeln.



251° Anzündhilfen Diese Premium-Anzünder sind frei von jeglichen Zusatzstoffen und bestehen ausschließlich aus ungespritztem Schweizer Fichten-Holz. Auch die innovative Verpackung, in der sich 4 Holzwolleballen befinden, ist lebensmittelgerecht und verbrennt rückstandsfrei.
Infos: Im Shop von www.ama-grill-club.at





Naheliegend

In Zeiten, wo viele von uns wieder bewusster leben, auf die Herkunft der Lebensmittel achten und uns die Politiker von Fernreisen abraten, liegt ein Urlaubsziel eigentlich klar auf der Hand – und im Trend: der Bauernhof.

Text: Brigitte Rechberger

Farm mit Charme

Tatsächlich hat Erholung auf der Farm ja auch zahlreiche Vorzüge: erntefrische Produkte vom Hof, schönste Natur, glasklare Luft, kristallklares Wasser. Und speziell wer mit Kindern reist, wird die tierische Vielfalt als Zeitvertreib zu schätzen wissen. Menschenmassen, Lärm, lange Anreisezeiten und überfüllte Restaurants bleiben einem bei dieser Art von Urlaub aber zum Glück erspart. Nicht so hingegen die Qual der Wahl, denn in Österreich gibt es derzeit rund 3.100 qualitätsgeprüfte Bauernhöfe, in denen Feriengäste gerne aufgenommen werden. Wobei Hof keineswegs gleich Hof ist, denn viele dieser Urlaubsstätten haben sich auf bestimmte Themen spezialisiert. So gibt es mittlerweile eigene Bio- und Gesundheitsbauernhöfe, besonders kinder- und elterngerechte Baby- und Kinderbauernhöfe, barrierefreie, sprich behindertenfreundliche Häuser sowie Reiterhöfe. Weiters haben einige Bauern ihre Höfe speziell den Bereichen Wein, Radfahrer sowie Seminaren gewidmet.



Grill-kompatibel. Und selbstverständlich bieten viele Bauernhöfe ihren Gästen auch die Möglichkeit zu grillen. Wie z.B. das Arnoldgut der Familie Huber in Altenmarkt, wo Sie der Hausherr gerne zum Fischen auf der beeindruckenden Reitlehenalm begleitet. Die gefangenen Forellen werden anschließend gemeinsam gegrillt und auf der gemütlichen Sonnenterrasse verzehrt. Ebenfalls speziell für Kinder ein Riesenspaß ist das Stockbrot-Grillen über dem offenen Feuer, das vielerorts möglich ist. Viele Höfe haben sogar eigene Grillhütten, in denen man gemütliche Abende verbringen kann.

GRILL-SPEZIALISTEN

Hier eine kleine Auswahl jener zahlreichen Bauernhöfe, mit denen Grillfans besonders gut beraten sind:

- *Pronebengut, Fam. Deutinger, Mühlbach/Hochkönig, www.proneben.at*
- *Arnoldgut, Fam. Huber, Altenmarkt, www.bauernhofurlaub.co.at*
- *Tritscherhof, Fam. Bachler, Ramsau, www.tritscherhof.at*
- *Ederbauer, Fam. Winter, Flachau, www.kinderbauernhofurlaub.at*
- *Erbhof Hinting, Fam. Schroll, Hopfgarten, www.erbhofhinting.at*
- *Kraindorf, Familie Erian, St.Veit/Glan, www.kraindorf.com*
- *Rotbuchner, Fam. Klinser, Vorderstoder, www.bauernhof.at/rotbuchner*
- *Matlschweigerhof, Fam. Matlschweiger, Lassing, www.matlschweiger.at*

Die Qualität des jeweiligen Hofes wird übrigens nicht in Sternen, sondern in Margeriten angegeben. Zwei davon stehen für zweckmäßige Ausstattung der Wohnräume und des gesamten Hofes, WC, Dusche bzw. Bad finden sich in diesem Fall meist auf der Etage. Trägt eine Unterkunft drei Margeriten verfügt sie über eine gemütliche Ausstattung, Dusche oder Bad sowie das WC sind meist im Zimmer bzw. in der Ferienwohnung. Richtig gediegen urlaubt man mit vier Blütensymbolen:



Diese versprechen ein rundum ausgezeichnetes Angebot mit komfortabler Ausstattung und Einrichtung. Vergeben werden die Margeriten von einer Kommission, die die Höfe regelmäßig hinsichtlich stolzer 150 Qualitätskriterien überprüft.
Weitergehende Informationen sowie die Möglichkeit, Gratis-Kataloge anzufordern, gibt es unter www.farmholidays.com. Konkrete Anfragen werden innerhalb von 48 Stunden mit einem individuellen Angebot beantwortet.

LEBENSLÄNGLICH!

Sehr stimmungsvolle Grillpartys lassen sich – sommers wie winters – auf einer urigen Almhütte inmitten einer der schönsten Regionen Österreichs feiern. Wer dieses alpine Szenario beim Grillen schätzt, sollte seine Chance beim Jubiläums-Gewinnspiel von „Almdudler“ (Die Kräuter-Limo wird heuer 50!) nicht versäumen. Denn dem Gewinner winkt eine eigene Almhütte. Und zwar nicht nur für eine Woche oder zwei, sondern für immer. Um teilzunehmen, müssen entweder abgelöste Etiketten oder eine Postkarte eingesandt werden, aber auch im Internet unter www.almdudler.com kann man mitspielen – Details zur Mechanik des Gewinnspieles verrät „Almdudler“ jedoch derzeit noch nicht, denn starten wird die Verlosung erst im Juli. In Erfahrung bringen konnten wir aber bereits, wie es um den Getränke-Vorrat auf der Hütte bestellt ist: Der glückliche Gewinner darf sich auch über einen Jahresbedarf an „Almdudler“ freuen. Übrigens kommt die österreichische Nationallimo im Juni mit einer Sonderedition in den Handel, nämlich in einer 0,25L-Glasflasche mit sechs unterschiedlichen Trachtenpärchen-Motiven, erhältlich komplett im praktischen Sixpack.



Symbolfoto



FINANZIERT MIT FÖRDERMITTELN DER EUROPÄISCHEN GEMEINSCHAFT
UND MITTELN DER AGRARMARKT AUSTRIA MARKETING GESMBH